

Palcówka (Grażyna Zaniewska)

4 kg wieprzowiny z łopatki, karkowiny, szynki, 1 kg wołowiny, 75 dkg słoniny, 15 dkg soli, 1 dkg saletry, 5 g pieprzu, 5g gorczycy, kilka ziaren (3-4) ziela angielskiego, 2 ząbki czosnku. Mięso kroimy w kawałki, doprawiamy saletrą i solą i zostawiamy na kilka godzin (do 5 godzin). Następnie mieszamy z przyprawami i zostawiamy na 2 godz. do zmacerowania mięso dobrze wyrobić na jednolitą masę.

Napychamy ręcznie jelita. Zawiązać końce obsuszyć, wędzić 5-7 dni zimnym dymem.