Kiełbasa barania surowa suszona (Dorota Gryka, Karol Gryka)

Kiełbasa zrobiona w większości z baraniny z dodatkiem wieprzowiny i dziczyzny. Mięso po uboju soli się i odstawia na 2 tygodnie, coc przewracając. Później, w zależności od jakości mięsa, kroi się i miele przez drobne lub bardzo grube sitko, dodaje się czosnku letniego, go kolendry i ostrej papryki. Po dokładnym wymieszaniu leży 3 dni w zimnie, a później napycha się je do wołowych jelit i suszy się, na począt piecu, a potem w zimnej i suchej piwnicy.