

Česká mortadela



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 1 dní 1h 0min , Čas vaření: 1h 0min

Celkový čas: 1 dní 2h 0min , Porce: 6

4655 kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **209 g** bílkovin

Autor: pskrob

Odkaz: <https://srecepty.cz/ceska-mortadela>

Příprava

Bůček 2x umeleme na masovém strojků a hnětačem ho dobře promícháme se syrovými vajíčky, česnekem a kořením. Hmotu necháme v chladničce uležet do dalšího dne. Z hmoty vytvoříme bochánek, který dáme do mikrotenového sáčku, zavážeme a vaříme asi 1 hodinu. Hmotu můžeme též naplnit do střeva na tlačenu. Po vychladnutí posypeme sladkou paprikou a nakrájíme na plátky.

Ingredience

- ✓ 1 kg vepřového bůčku
- ✓ 10 stroužků česneku
- ✓ 6 vajec
- ✓ 2 lžičky Vegety
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 0,5 lžičky bílého pepře - může být i černý
- ✓ 2 lžíce mleté papriky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Labužník, Svačinka

