

# Mortadela



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 0min  
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 10

5087 kalorií , 82 g cukrů , 155 g tuků , 320 g bílkovin

Autor: Jozef

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

## Příprava

Bravčové a kraličie mäso viackrát zomelieme, pridáme vajcia, roztláčený cesnak, pistacie, kapiu a koreniny. Dobre premiešame a necháme v chlade 24 hodín odležať. Hmotu naplníme do špeciálneho na to určeného sáčku. Dobre zaviažeme a dáme variť do hrnca. Varíme asi dve hodiny teplota by mala mať 85-90 °C. Uvarenú mortadelu vyberieme z vody a necháme vychladnúť, vrečko odstránime a celý povrch obalíme v mletej červenej paprike.



### Tip k receptu

Kraličie mäso môžeme nahradiť kvalitným hydinovým mäsom. Krájame na hrubšie plátky. Podávame s bagetou a čerstvou zeleninou.

## Ingrediencie

- ✓ 500 g králičieho masa
- ✓ 500 g vepřového masa
- ✓ 500 g vepřového bůčku
- ✓ 5 vajec
- ✓ 5 stroužku česneku
- ✓ troška strouhaného muškátového ořechu
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ troška mletého pepře
- ✓ 2 lžíce mleté sladké papriky na obalení
- ✓ 2 lžíce posekaných pistácií
- ✓ 2 lžíce posekané červené kapie
- ✓ 1 lžíce Vegety
- ✓ špetka sečuanského koření

## Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Párty občerstvení