

Bůčková mortadela

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- libový bůček 1 kg
- vejce 5 ks
- česnek 3 stroužek
- sůl 1.5 lžička
- vegeta "speciál" 1 lžička
- pepř 1 lžička
- muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Bůček dvakrát pomeleme spolu s česnekem
2. Do masa důkladně zapracujeme koření, vejce a sůl
3. Směs napěchujeme do fólie na tlačenu, oba konce zavážeme provázkem a v lednici necháme 24 hodin odležet
4. Druhý den připravenou mortadelu pozvolna vaříme 90 minut, občas opatrně obrátíme
5. Z vody vytažený váleček na několika místech propíchneme, aby vytekla přebytečná voda, téměř vychladlou mortadelu pak obalíme ve sladké paprice
6. Hotovou bůčkovou mortadelu servírujeme nakrájenou na plátky.