

Mortadella

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 10

- salám točený 1 kg
- bůček 2 kg
- zázvor mletý 1 lžička
- vejce 5 ks
- vejce vařená 5 ks
- vegeta 1 lžička
- kmín drcený 1 lžička
- koření dle chuti 1 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 10

Postup:

Bůček pomeleme, salám nakrájíme na drobné kostičky. Mletý bůček promícháme se syrovými vejci, osolíme, opep-

říme, přidáme lžičku mletého zázvoru a lžičku vegety a drceného kmínu. Potom přidáme nakrájený salám, promícháme a necháme asi hodinu v chladu odpočinout.

Uvaříme vejce natvrdo, propasírujeme je do připravené hmoty. Hotovou směs natlačíme do dvou papírových sáčků na tlačenkou a převážeme jako smoteček po celé délce. Pozor na vzduchové bubliny!

Vaříme 1,5 hodiny, z každé strany po 45 minutách. Po vyjmutí zatížíme a necháme vychladnout (při

chladnutí několikrát otočíme jako tlačenu). Krájíme na tenké plátky. Podáváme s křenem, hořčicí apod.