

Bůčková "mortadela"

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřový bůček 1 ks
- Vegeta 1 ks
- Česnek 1 ks
- Vejce 2 ks
- Kabanos 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Zelená paprika 1 ks
- Vařená vejce 2 ks
- Nakládaná kukuřice 1 ks

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bůček vykostíme, umeleme. Dle chuti ochutíme vegetou, česnekem, pepřem..., přidáme 2 syrová vejce, promícháme.

Na kostky cca 1,5×1,5 cm nakrájíme kabanos, na menší kostičky papriku, na větší vajíčko uvařené natvrdo. Přidáme 2-3 lžice kukuřice. Vše opatrně promícháme.

Směs namačkáme do tlačenkového (raději užšího) střeva, pevně zavážeme a vaříme 1,5-2 hodiny. Po vychlazení vyndáme ze střeva, posypeme mletou paprikou zabalíme do mikroténu a dáme do lednice. Vložené ingredience vytvoří zajímavou mozaiku a je to opravdu moc dobré.