

Bůčkový chilli salám "Mortadela"

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřový bůček 1 kg
- Vejce 5 ks
- Česnek 6 stroužek
- Paprika - sladká 1 lžička
- Vegeta 2 lžička
- Chilli 0.25 lžička
- Sůl 1 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Bůček nakrájíme na menší kousky, smícháme s kořením, česnekem, vejci, soli. Dobře promícháme, natlačíme do tlačenkového nebo salámového sáčku a pevně zavážeme. Vaříme v tlakovém hrnci 1 a půl hodiny. Vychladlý salám můžete obalit ve sladké paprice, popřípadě i v pálivé, dle chuti.