

# 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, vrecko 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