

# Mortadella



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 30min  
Celkový čas: 1h 50min , Porce: **6**

**4931** kalorií , **2 g** cukrů , **29 g** tuků , **232 g** bílkovin

**Autor:** heladon

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/mortadella>

## Příprava

Pomletý bůček smícháme s vejíčky, přidáme utřený česnek, vegetu, pepř, sůl, na špičku nože muškátový oříšek a kapi nakrájenou na drobné kousky. Vše řádně promícháme a necháme odležet 24 hodin v ledničce. Potom dáme do mikrotenového sáčku, doře zavážeme a vaříme zhruba 90 minut. Po uvaření vyndáme a necháme vychladnou a obalíme v paprice. Podáváme s chlebem, případně bramborovou kaší.

## Ingredience

- 1 kg bůčku
- 5 vajec
- 2-3 stroužků česneku
- 1 lžička Vegety
- 1 lžička pepře
- špetka muškátového ořechu
- 1 lžička soli
- 1 paprika (kapie)
- 1 lžíce mleté papriky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Svačinka