

# MORCELA

## PORTUGALSKO HOŘÍ!

Už jste si dopřáli pravou portugalskou morcelu? Krvavá klobása pochází ze severovýchodu země a vznikla v době, když portugalští mořeplavci podnikali jednu objevnou výpravu za druhou. Na loď naložili nejlepší jídlo a suchozemci se pak nějak museli vypořádat se zbytky. Tak vznikly typické klobásy, které se jedí dodnes jako snack, třeba při sledování Cristiana Ronalda na mistrovství světa. Originální vepřové klobásy můžete pojit např. v Café Oliveira ([www.cafeoliveira.cz](http://www.cafeoliveira.cz)) na pražských Vinohradech, a to ve třech druzích: klasické masové, vinné s kousky hroznového vína (nezaměňovat s naší vinnou klobásou) a krvavé morcely.

Pokrájejte morcelu na prkénko. K tomu chléb (nejlépe pšeničný) nebo tremçoos, vařené a nakládané fazole lupini s ořechovou chutí.



Morcela se připravuje flambováním v tradičních kameninových miskách. Za tři minuty je hotovo.



# 4

## WINE & FOOD MARKET, PRAHA

Pokud budete líní připravovat italské salsiccie doma, zkuste se přijít podívat, jak je dělají profesionálně. Cena: 169 Kč

[www.winemarket.cz](http://www.winemarket.cz)

# 5

## CAFÉ OLIVEIRA

Jediná portugalská restaurace u nás s vlastní výukou jazyka! Vedle jiných portugalských specialit mají tři druhy klobás, flambovaných přímo na stole, v cenách od 74 do 82 Kč.

[www.cafeoliveira.cz](http://www.cafeoliveira.cz)

# 6

## KLOBÁŠKÁRNA

Všechny klobásy jsou z vepřového masa (podíl vepřového se pohybuje mezi 70 a 98% podle typu klobásy). Vepřové je mícháno i s jinými druhy mas (srnčí, kančí, kachní), s plody (borůvky, fíky, ořechy či kaštiny) anebo se sýrem. Všechny klobásy jsou vyrobené v regionu Auvergne, který je nazýván zelenými plicemi Francie.

Prodejní místa najdete na:

[klobaskarna.cz](http://klobaskarna.cz)