

# SVÄTOKATARÍNSKA MORKA

## SUROVINY:

### Morka:

Morka, soľ, čierne korenie, bravčová masť, mäsový vývar na podlievanie, Svätokatarínske víno Müller Thurgau.

### Plnka:

2 stonky stopkového zeleru, 1 cibuľa, 3 strúčiky cesnaku, 100 g masla, 200 g morčacích prs, 200 ml smotany, 1 zväzok petržlenu, 4 vetvičky tymiánu, 3 vetvičky šalvie, soľ, 200 g čerstvého mleté čierneho korenia, 200 g čerstvých dubákov (môžu byť aj sušené), 400 g staršieho bieleho chleba alebo pečiva, 3 PL rozpusteného masla, 1 PL sušených hrozienok.

### Dubáková omáčka:

100g sušených dubákov, 200ml Svätokatarínskeho vína Müller Thurgau, 100g hladkej múky, 100g bravčovej masti, 1,5L výpeku z morky, čerstvý tymián, soľ, čierne korenie.

### Príloha:

2kg zemiakov, 2 cibule nakrájane na drobno, soľ, čierne korenie, 100g maslo, 1 PL bravčovej masti.

## POSTUP:

### Postup prípravy plnky:

Cibuľu, cesnak, slaninu, zeler a dubáky nakrájame na kocky. Na panvici speníme maslo a asi 5 minút v ňom smažime všetky nakrájané ingrediencie. Pridáme pripravené bylinky, hrozienka a všetko ochutíme soľou a korením. Suchý chlieb postupne premiešame s vývarom a zeleninovou zmesou tak, aby sme získali hmotu vlhkej, ale nie tekutej konzistencie. Je možné, že na to nespotrebujete celé množstvo chleba. Morčacie mäso rozmixujeme spolu so smotanou a ochutíme. Zmesi spolu zmiešame na kompaktnú hmotu.

### Postup prípravy morky:

Morku z vonkajšej strany osolíme, posypeme čiernym korením a naplníme plnkou. Otvory zašijeme. Potom morku položíme na pekáč hruďou hore a polejeme horúcou masťou, podlejeme bielym vínom, mäsový vývarom, prikryjeme a pečieme vo vyhriatej rúre na 170 stupňov cca 3,5 hodiny (platí pri morky cca 5 kg, za každý kilogram váhy navyše +30 min. doby pečenia). Počas celej doby pečenia morku polievame výpekom.

### Postup prípravy omáčky:

Sušené dubáky namočíme do zohriateho bieleho vína a necháme postáť kým nezmäknú (cca 30 min.). Výpek precedíme a necháme krátko povariť. Počas varenia zbierame nadbytočný tuk. Potom pridáme namočené dubáky, čerstvý tymián, ochutíme soľou a čiernym korením. Z hladkej múky a masti si pripravíme hnedú zápražku, s ktorou omáčku mierne zahustíme a necháme ešte krátko prevrieť.

### Postup prípravy prílohy:

Ošúpané a umyté zemiaky uvaríme v osolenej vode do mäčka. Uvarené zemiaky precedíme. Nakrájanú cibuľu restujeme na rozpustenom masle a bravčovej masti do zlata. Potom pridáme k uvareným zemiakom, ochutíme soľou a čiernym korením a spolu dobre premiešame (popučíme).

## Dobrá chuť!

