

Vinná klobása s křenovou kaší

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vinná klobása 800 g
- Hladká mouka na obalení 200 g
- Olej na smažení 1 lahev
- Hladkolistá petrželka na ozdobu 1.5 hrst
- **NA KŘENOVOU KAŠI**
- Brambory 900 g
- Máslo + k podávání 50 g
- Smetana ke šlehání 150 ml
- Mléko 3 lžíce
- Čerstvě nastrouhaný křen 2 lžíce
- Sůl 2 špetka
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celé brambory vařte ve slupce 30 minut nebo dokud nejsou zcela měkké. Pak je scedte a nechte chvilku vystydnout, oloupejte a rozmačkejte. Vmíchejte k nim máslo, vroucí smetanu i mléko a našlehejte do kaše. Přidejte křen a dochuťte solí a pepřem. Mezitím pokrájejte klobásu na 10 kousků

dlouhých vždy 20 cm a všechny stočte do šneka. Každý opatrně propíchněte špejlí a z obou stran obalte v hladké mouce. Klobáskové šneky osmažte z obou stran na rozpáleném oleji. Podávejte společně s kaší, maštěnou máslem a posypané petrželkou.