

Vinní šneci s bramborem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 800 g
- vinná klobása 400 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory oloupeme, propláchneme a nakrájíme na kostičky. Zalijeme studenou vodou, osolíme a dáme vařit (od bodu varu vaříme asi 20 minut).

Mezitím si klobásu- pokud je vcelku - rozdělíme na 4 stejně dlouhé části, každou z nich zatočíme do kolečka a zašpejlujeme. Obalíme v mouce a opečeme na oleji z obou stran dozlatova. Podáváme s uvařenými brambory a hořčicí - špejli před konzumací vyjmeme.