

Vinná klobása se zelným salátem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- klobása vinná 800 g
- na obalování mouka hladká 1 ks
- dle potřeby olej na smažení 1 ks
- zelí kysané 500 g
- kapie nakládaná 150 g
- cukr krupice 2 lžíce
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vinnou klobásu rozdělíme na několik dílů (já to dělám podle počtu strávníků). Jednotlivé kousky svineme do spirály a propíchneme špejlí.

Zavinuté klobásky obalíme v hladké mouce, aby při smažení nepopraskaly. Usmažíme je v dostatečném množství rozpáleného oleje po obou stranách.

Kysané zelí pokrájíme, přidáme okapanou, pokrájenou sterilovanou kapii, cukr a pepř. Salát promícháme.

Smažené klobásky podáváme s bramborovou kaší.

Poznámka:

Do zelného salátu můžeme také přidat na kousky nakrájený pomeranč nebo rozinky, které namočíme do horké vody alespoň na 20 minut, aby byly vláčné.