

Klobásové šneky s kaší

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vinná klobása 500 g
- Slanina 8 plátek
- Rozmarýn 8 snítka
- Slunečnicový olej 1 lžíce
- Bramborová kaše 400 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 220 °C. Vinnou klobásu pokrájejte na 8 kusů, na každý položte plátek slaniny a stočte do šneka. Propíchněte snítkou rozmarýnu, aby se klobása nemohla rozmotat. Šneky vyskládejte na olejem lehce vymazaný plech a pečte půl hodiny pěkně dozlatova. Jezte s bramborovou kaší.