

Bavorská zapečená klobása

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- sůl podle potřeby 1 ks
- máslo 80 g
- mléko 500 ml
- olivový olej 2 lžíce
- cibule 4 ks
- vinná nebo smetanová klobása 800 g
- hladká mouka 1 lžíce
- máslo na vymazání formy 1 ks
- trocha bílého mletého pepře 1 ks
- na ozdobu hrst nakrájeného pórku 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Německo

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané brambory opláchneme, nakrájíme na čtvrtky a vložíme do hrnce s teplou osolenou vodou. Uvaříme doměkka a scedíme.

Pak k bramborám přidáme máslo, mléko a ručně nebo elektrickým šlehačem vyšleháme hladkou bramborovou kaši. Podle chuti ji dosolíme. Při přípravě bramborové kaše je lepší mléko předem ohřát, kaše bude jemnější a tak rychle nevychladne.□

Oloupanou cibuli nakrájíme na tenká kolečka. Na pánvi rozežřejeme olivový olej a nakrájenou cibuli na něm dozlatova osmažíme.

Klobásu rozdělíme na čtyři stejné díly, stočíme ji do spirály a na povrchu jemně poprášíme hladkou moukou.

Zapékací formu vymažeme máslem a naplníme polovinou připravené bramborové kaše. Já jsem dělala jídlo v malých miskách odpovídajících jedné porci, ale samozřejmě je možné použít větší zapékací formu a upéct vše společně. Na kaši rozložíme osmaženou cibuli, kterou zakryjeme zbytkem kaše. Nahoru dáme stočenou klobásu.

Misky či formu vložíme do trouby a zapékáme při 200 °C. Pečeme 30–35 minut, dokud klobása nezezlátne. Hotové jídlo podáváme ozdobené nakrájeným pórkem.