

Vinná klobása s mrkvovou kaší

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- brambory 1 kg
- mrkev 1 kg
- máslo 150 g
- nadrobno nakrájená cibule 2 ks
- vinná klobása 500 g
- trocha soli 1 ks
- pepř podle chuti 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané brambory a očištěnou mrkev vaříme nejlépe v papiňáku přibližně 15 minut. Mezitím dáme do trouby upéct klobásu svinutou do spirály.

Když jsou brambory s mrkví vařené, slijeme z nich vodu a hned je rozšťoucháme, případně rozmixujeme na kaši. Nakonec přimícháme na másle dozlatova osmahnutou cibuli a podle potřeby ochutíme solí a pepřem.