

Jednohubky z vinné klobásy

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vinná klobása 1 ks
- Strouhanka -na obalení 1 ks
- Olej -na smažení 1 ks
- Chleba -plátky 1 ks
- Čerstvá zelenina 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Klobásu nastříháme ostrými nůžkami na malé kousky (jde to lépe než krájení nožem). Do větší mísy nebo igelitového sáčku nasypeme strouhanku a kousky klobásy v ní obalíme protřásáním. Ty pak v pánvi nebo fritovacím hrnci osmažíme dozlatova. Strouhanku můžeme dochutit i kořením nebo bylinkami dle chuti-paprika, majoránka... . Z chleba si vykrájíme tvořítkem kolečka, na která dáme například salát (natrhaný na kousky), okurku (kolečko), rajče (plátek)... a kousek osmažené klobásy. Zpevníme vše párátkem a podáváme. Jednohubky můžeme zdobit kapkou hořčice, česnekového dipu... .