

Klobása v bramborovém těstě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Brambory 500 g
- Vejce 2 ks
- Klobása 2 ks
- Sýr 100 g
- Sůl 1 ks
- Mouka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ve slupce uvařené brambory nastrouháme a s moukou, solí a 1 vejcem vypracujeme bramborové těsto.

Těsto rozválíme na silný plát, do středu dáme nejprve uvařené klobásy a stočíme do válce. Boky dobře utěsníme, válec potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme v troubě při střední teplotě 20 min. Potom potřeme opět vajíčkem, posypeme sýrem a dopečeme.

Trošku necháme vychladnout, krájíme na kousky asi 5 cm silné a podáváme s dušeným zelím (přípraveným podle svého gusta).