

Kořeněná vinná klobása

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Vinná klobása 1 ks
- Hrubá mouka 1 ks
- Koření 1 ks
- Olej 1 ks
- Párátka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Klobásu nakrájíme na kousky cca 20 cm dlouhé a stočíme je do šneku, ne příliš pevně, aby ve středu zůstala mezera. Šneky sepne párátkem, aby držely tvar. Mouku rozdělíme na několik částí (malých) a každou dochutíme jiným druhem koření a bylinek. Každou klobásu obalíme v některé z ochucených částí mouky a osmažíme z obou stran v rozpáleném oleji. Podáváme s bramborovou přílohou. Výborné s vařeným bramborem a kyselým zelím.