

Vinná klobása se zeleninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vinná klobása 1 ks
- Anglická slanina 1 ks
- Paprika 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 ks
- Nakládaná loupaná rajčata 1 ks
- Pepř mletý a sůl dle chuti 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Klobásu pokrájíme zhruba na deseticentimetrové kousky. Každý zabalíme do plátku slaniny a naskládáme je nasucho do pekáčku nebo zapékačí mísy. Dáme předpéct do předehřáté trouby, aby pustila slanina tuk. Pak zasypeme klobásy očištěnou a pokrájenou paprikou, cibulí, česnekem a pokrájenými loupanými rajčaty i se šťávou. Přidat můžeme podle chuti i cuketu, žampiony... Pečeme do změknutí zeleniny, případně podlijeme malým množstvím vody nebo vývaru, ochutíme solí a pepřem (kořením na zeleninu) a podáváme s čerstvým pečivem.