

# Klobásy s kaší

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Máslo + na kaši 2 lžíce
- Velké cibule 4 ks
- Třtinový cukr 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Kečup 4 lžíce
- Sójová omáčka 4 lžíce
- Sůl, pepř - dle chuti 1 špetka
- Masové klobásy Torino 450 g
- Bramborová kaše k podávání 1 ks

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

V pánvi, kterou můžete dát do trouby, nechte rozpustit máslo, přidejte cibuli nakrájenou na kolečka, zasypte cukrem a 10 minut opékejte, aby zkaramelizovala. Na posledních pár minut přidejte česnek utřený nožem, poté vmíchejte kečup a sójovou omáčku a podle chuti osolte a opepřete. Do omáčky přidejte klobásy, zahřejte, obalte směsí a dejte na 10 minut až 15 minut péct do trouby předehřáté na 190°C. Mezitím připravte kaši. Podávejte společně.