

Jarní uzené s klobásou

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Klobásy 4 ks
- Plátky uzené krkovičky 4 ks
- Vejce 4 ks
- Zmrazený listový špenát 500 g
- Nové brambory 400 g
- Olej 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory dobře omyjeme kartáčkem a uvaříme ve slupce. Klobásy na povrchu ozdobně nakrojíme, vložíme spolu s plátky uzeného masa do olejem vymazaného pekáčku a dáme péct do vyhřáté trouby. Vejce vyklepneme do olejem vymazaného lívanečnicku, osolíme je, opepříme a pozvolna upečeme do polotuha. Rozmrzlý špenát velmi krátce prohřejeme na pánvičce, osolíme a opepříme. Uvařené brambory scedíme, upravíme spolu s vejci, špenátem, klobásami a uzeným masem na talíře a ihned podáváme.