

Bramborové klobásy

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

750 g vařených brambor
300 g uzeného masa nebo uzeniny
150 g hrubé mouky
100 g strouhaného tvrdého sýra
100 g sádla nebo másla
2 vejce
1 lžíce škrobové moučky
3 stroužky česneku
drcený kmín
muškátový květ
sůl
hladká mouka na vál
špejle
olej na smažení

Postup

Uvařené brambory prolisujeme nebo nastrouháme a dáme do mísy. Přidáme máslo nebo sádlo, mouku, škrob, vejce, mleté uzené maso nebo uzeninu, strouhaný sýr a prolisovaný česnek, okořeníme kmínem a muškátovým květem, osolíme a dobře propracujeme. Tvoříme válečky, stočíme je na způsob vinné klobásy, propíchneme je špejlí, obalíme v mouce a dočervena na oleji opečeme. Jsou dobré teplé i studené.