

Vinná klobása 2

Kategorie: Předkrmy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

300 g vepřového masa z plece

250 g telecího z plece

sůl

větší špetka pepře

lžička citrónové kůry jemně nastrouhané

5 lžic sladké smetany

2 lžíce bílého vína

vepřová střívka

4 lžíce sádla.

Postup

Telecí i vepřové maso bez kostí 2x jemně umeleme, ochutíme pepřem, solí, nastrouhanou citrónovou kůrou, vmícháme smetanu, víno a velmi dobře promícháme. Připravenou směsí naplníme vepřová střívka (důkladně vypraná), uzavřeme je silnější nití nebo provázkem a vložíme do pekáčku s rozehrátým sádlem. Po obou stranách opečeme dozlatova. Před pečením můžeme také klobásu obalit v hladké mouce. Ta při smažení krásně zezlátne a vytvoří křupavou kůrčičku. Smaženou vinnou klobásu podáváme s bramborovou kaší a hlávkovým salátem nebo s kyselou okurkou.