Zabíjačková klobása

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: **3**

1828 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/zabijackova-klobasa

Příprava

Bravčové mäso zomelieme, posolíme, okoreníme, pridáme postrúhanú citrónovú kôru, biele víno, sladkú smotanu a všetko dobre premiešame. Dobré umyté tenké čreva navlečieme na plniacu striekačku a opatrne plníme. Hotové klobásy uzavrieme a po oboch stranách opečieme na masti do červena.

Tip k receptu

Podávame so zemiakovou kašou a surovou kyslou kapustou.

Ingredience

- 600 g vepřového masa z plece
- sůl podle potřeby
- 6 lžíc bílého vína
- 100 ml sladké smetany
- troška mletého pepře
- troška citronové kůry
- 50 g sádla

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Zima, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod