

Kaiserky s klobásovou náplní



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

1603 kalorií , **0 g** cukrů , **85 g** tuků , **73 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kaiserky-s-klobasovou-naplni>

Příprava

Kaiserkám seřízneme vršky a opatrně je vydlabeme. Vydlabaný vnitřek dáme do misky a navlhčíme vodou. Necháme chvíli nasáknout. Klobásu vymačkáme ze střívek, přidáme cibuli nasekanou nadrobno, okurku nastrohanou na hrubé slzy, vejce, zakysanou smetanu, rozmočené vnitřky housek, sůl a koření. Vše dobře promícháme. Vydlabané kaiserky naskládáme do zapékací misky a naplníme připravenou náplní. Vložíme je do trouby a při 180°C necháme péci 10 minut. Po této době vyndáme, na každou kaiserku navrch položíme plátek eidamu a vrátíme do trouby. Pečeme ještě chvíli, než se klobásová náplň propeče a sýr se roztaví.



Ingredience

- asi 300 g vinné klobásy
- 4 kaiserky nebo housky
- 1 menší cibule
- 1 sterilovaná okurka
- 1 vejce
- 2-3 lžíce zakysané smetany
- špetka soli
- špetka pepře
- špetka mleté papriky
- 4 plátky eidamu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Rychlovka, Rodina, Svačinka