

Opečená kielbasa (klobása)

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

| | |
|------------|---------------------------|
| 1 ks | zatočená klobása |
| 2 lžíce | vinný ocet |
| 1 lžíce | hrubozrnná hořčice |
| 1 stroužek | česnek |
| 2 lžíce | olivový olej |
| | sůl |
| | nahrubo rozdrcený pepř |
| | čerstvý estragon |



Postup přípravy

Zatočenou klobásku napícháme na dvě jehly do kříže (popř. na dvě předem namočené špejle) a položíme na plech vyložený pečicím papírem. Na něm klobásku potřeme marinádou z vinného octa, hrubozrnné hořčice, prolisovaného česneku, olivového oleje a trošky soli s hrubě rozdrceným pepřem a estragonem. Takto připravené dáme do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia a pečeme asi 25 minut. Podáváme například s bramborovou kaší.

Poznámka: Kielbasa znamená vlastně polský ekvivalent pro klobásu. Tato polská klobása z vepřového masa má mnoho variant, z nichž nejznámější je u nás asi zatočený kabanos.