



Chalupářská klobása s krevetami a citronovou kaší

Ingredience:

200 g Chalupářská klobása

12 ks tygří krevety větší velikosti a ocasy

2 ks červená paprika (nakrájená na kostky, které se napíchnou na špíz)

5cl olivový olej

800 g brambory typ C

150 g máslo

1ks citron (nastrouhaná kůra + šťáva)

300 ml smetana 30%

Sůl

Černý pepř (čerstvě namletý)

12 ks špejle (10 cm dlouhé)

Postup:

Chalupářskou klobásu nakrájíme na 5 cm velké kousky. Na připravený špíz napíchneme klobásu, krevetou a červenou papriku. Připravíme 3 špízky na jednu porci a odložíme stranou. Uvařené brambory přepasírujeme, přidáme studené máslo, teplou smetanu a vyšleháme. Do kaše přidáme citronovou šťávu a kůru, osolíme a znovu dobře promícháme. Připravíme si pánev s vyšším dnem. Na olivovém oleji zprudka opečeme špízky z obou stran a zmírníme oheň. Dále opékáme cca 3 min., dokud není klobáska propečená. Špízky podáváme ihned s citronovou bramborovou kaší.

