



Vinná klobása s křenovou bramborovou kaší

Ingredience:

4 ks/ 600 g vinná klobása
50 ml slunečnicový olej
800 g brambory typ C
100 g křen (čerstvě nastrouhaný)
300 ml smetana 30%
50 g máslo
Sůl

Česneková pěna:

1 ks (hlava) česnek
200 ml mléko plnotučné
Sůl
Černý pepř (čerstvě namletý)

Postup:

Nastrouhaný křen se smetanou povaříme na slabém ohni. Brambory osolíme a uvaříme do měkka, slijeme vodu a rozštoucháme. Do brambor přidáme teplou křenovou smetanu a studené máslo. Vyšleháme do hladka a dle potřeby osolíme. V troubě předehřáté na 180°C upečeme česnek ve slupce (pečeme cca 30 minut), pak ho oloupeme, dáme do teplého mléka (mléko se nesmí vařit) a ponorným mixérem vyšleháme pěnu, osolíme a opeříme. Vinnou klobásu stočíme do šneka a opečeme na troše oleje z obou stran do zlatova. Na křenovou kaši dáme klobásu a přelijeme pěnou z pečeného česneku.

