



Nevinná klobása s muškátovou dýní

Ingredience:

4 ks/600 g Nevinná klobása Schneider
5 cl slunečnicový olej
200 g brambory typ C
600 g muškátová dýně
5 cl olivový olej
4 stroužky česnek
1snítka tymián
2 dcl smetana 30%
50 g máslo
Sůl
Pepř

Karamelizovaná jablka:

4 ks jablka zelená nakrájená na $\frac{1}{4}$ a bez jadřince
10 g máslo
20 g cukr krupice
1 dcl pivo světlé
Sůl
Černý pepř (čerstvě namletý)

Postup:

Dýni rozkrájíme na $\frac{1}{4}$ i se slupkou a jadřinec vyhodíme. Pokapeme olivovým olejem, osolíme, přidáme tymián a položíme na plech. Troubu předehřejeme na 180 stupňů a dýni do ní vložíme. Pečeme cca 40 minut. Pak hranou lžice dýni oddělíme od slupky a upečenou dýni stáhneme. Dýni umixujeme.

Brambory osolíme a uvaříme do měkka, slijeme vodu a rozštoucháme. Do brambor přidáváme teplou smetanu a studené máslo. Vyšleháme do hladka. Případně dosolíme.

Přidáme teplé dýňové pyré a vyšleháme dohromady.

Na pánvi s tlustým dnem dáme rozpustit cukr. Když zhnědne, přidáme jablka na $\frac{1}{4}$ a máslo.

Zalijeme pivem a necháme na slabém ohni vařit cca 10 minut do chvíle, kdy jablka změkknou. Nevinnou klobásu stočíme do šneka a opečeme na troše oleje z obou stran do zlatova.

