



Curry wurst s domácími hranolky

Ingredience:

2 porce

2 lžíce kari koření (ideálně směs na maso, např. masala)

2 lžíce oleje

2 XXL Bratwurst Schneider

200 g pasírovaných rajčat

200 g kečupu

2 lžičky hnědého cukru

sůl, pepř

500 g přílohových brambor

olej na smažení

Postup:

V menším rendlíku na oleji zpěníme kari koření, přidáme cukr a necháme ho rozpustit. Přidáme rajčata a kečup a přivedeme k varu, osolíme a necháme rozležet. Klobásu Schneider opečeme na trošce oleje dozlatova.

Brambory nakrájíme na proužky a smažíme v rozpáleném oleji dozlatova, hned osolíme.

Servírujeme s polníčkovým salátem a hranolky.

www.JakNaVelkeVeci.cz

www.schneider-group.cz

