

Svíčková plněná klobásou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **3**

0 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/svickova-plnena-klobasou>

Příprava

Maso omyjeme, nařežeme, jemně naklepeme, do středu uložíme klobásu, zavineme, upevníme nití, posypeme solí, pepřem a kmínem. Uložíme do tukem vymazaného pekáče, podlijeme vodou, přikryjeme a ve vyhřáté troubě upečeme. Během pečení podléváme vodou. Podáváme s bramborami a zeleninou.

Ingredience

- 3 ks vepřové svíčkové
- 3 domácí klobásy
- 3 špetky soli
- 3 špetky pepře
- 3 špetky kmínu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Labužník, Hlavní chod

