

Vinná klobása s kapií



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

4788 kalorií , 6 g cukrů , 390 g tuků , 255 g bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/vinna-klobasa-s-kapii>

Příprava

Vinnou klobásu svineme a dáme do pekáčku, podlijeme troškou vody a pečeme při 160°C 20 minut. Mezitím cibuli a kapii nakrájíme na drobno. Upečenou klobásu posypeme cibulí, paprikou, zakapeme kečupem a navrch položíme plátek šunky a eidamu a v troubě zapečeme.

Ingredience

- ✓ 150 dkg vinné klobásy
- ✓ 1/2 cibule
- ✓ 1/2 papriky (kapie)
- ✓ 2 lžičky kečupu
- ✓ 2 plátky šunky
- ✓ 2 plátky eidamu (Edam)

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

