

jedna, a ješkaron;tÄ k tomu velmi decentnÄ. Podmínkou samozÄ™ejmÄ je, Ä¾e je nezapomenu v troubÄ, moc dlouho, tÄ™m koukání na Mrazíka nebo jiné napínavé vánoÄní odrhovaÄky. PeÄení vinné klobásy

Ideální teplota, pÄ™mi které se klobásy peÄou sice zvolna, ale pÄ™esto do zezlátnutí, se nachází kolem 140-150 stupÄ. Dejte jim Äas, bude jim to maliÄko trvat. PrávÄ proto snadno hrozí, Ä¾e si nevšimnete, jak by uÄ¾ rády skoÄily z trouby na talíÄ™. Tím, Ä¾e klobása má na povrchu tenké stÄ™ívko a obsahuje mouku z peÄiva, snadno se chytá k pánevi nebo plechu. PÄ™mi pokusu o otoÄení ji pak snadno potrháte. NepÄ™ilnavý povrch je výhodou, ovšem papír na peÄení rozseká docela. Malý krÄÄek pro ÄlovÄka, ale velký krok pro lidstvo. Aby se klobása vÄbec mohla opéct dozlatova, budete ji muset zpoÄátku potÄ™it tukem. Nejlepškaron;i je – jak jinak – vepÄ™ové sádlo, ale poslouÄ¾í i rostlinný olej. VezmÄte škaron;tÄteÄek nebo peroutku a klobásu pÄknÄ vybavte vrstvou tuku. Jak se zahÄ™eje, pustí vlastní tuk a tekutinu, takÄ¾e ji v prÄbÄhu peÄení mÄÄ¾ete potírat výpekem. Ä€ím líp se o ni budete starat, tím vypeÄenÄjškaron;i kÄ™upavÄjškaron;i, zlatavÄjškaron;i a nepopraskanÄjškaron;i vaškaron;e vinná klobása bude. Dalškaron;i triky

JestliÄ¾e vám moje úvodní setkání s vinnou klobásou pÄ™ipomíná poslušnost seznámení – randÄní – svatba – líbánky, tak urÄitÄ dobatÄ™e víte, Ä¾e tím celý pÄ™ibÄh zdaleka nekonÄí. Teprve pak nastává to pravé dobro v podobÄ pÄ™ekonávání stereotypu, odpouškaron;tÄní chyb, které dÄ™ív nebyly vidÄt, hledání nových moÄ¾ností vzájemné společné zábavy. StejnÄ je to s vinnou klobásou. Ä¾ se ji jednou nauÄíte pÄ™ipravit bez popraskání, zaÄnete vymýškaron;let, jaká jídla byste s ní ješkaron;tÄ mohli zaÄ¾ít a kam byste ji mohli ješkaron;tÄ vzít. Tak tÄ™eba: KdyÄ klobásy vytlaÄíte ze stÄ™ívka, poslouÄ¾í jako skvÄlá náplÄ do masových kapes a rolád. VÄetnÄ plnÄných Ä™ízkÄ klobása stoÄená do podoby škaron;neku se dá obalit v trojobalu a usmaÄ¾it jako klasický Ä™ízek. Vinná klobása je úplnÄ bájeÄná, kdyÄ¾ ji zapeÄete v pekÄku podlitou škaron;lehaÄkou. Klobásu mÄÄ¾ete pÄ™i peÄení podloÄ¾it kysanÄ zelí. To zelí mÄÄ¾e být i s jablkem. Zhlídla jsem i nápad pouÄ¾it ji jako náplÄ do rÄzných kapes z peÄiva, napÄ™íklad z listového tÄsta.

PÄ™es to vškaron;echno s ní kaÄ¾dé Vánoce budete zaÄ¾ívat znovu to stejné romantické kouzlo.

Vinná klobása Suroviny: 1 kg vinné klobásy 2 Ä¾ice sádla škaron;pízové škaron;pejle (délka kolem 15 cm)

Postup: Vinnou klobásu rozdÄlte na ÄtyÄ™i díly. V místÄ, kde ji chcete rozÄ™íznout, ji nejprve zakrušete, teprve pak rozkrojte v místÄ, kde díky zakroucení není Ä¾ádná náplÄ. KaÄ¾dou Äást volnÄ zamotejte do podoby škaron;neka a kÄ™íÄem ho propíchnÄte dvÄma škaron;piÄatými škaron;pejlemi. Klasické neseÄ™íznuté škaron;pejle klobásy spíškaron; potrhají, radÄji je nepouškaron;ívejte. V hrnci pÄ™iveÄte k varu asi 2 litry vody a osolte Ä¾iÄkou soli. Jakmile vÄ™e, ztlumte plotýnku na stÄ™ední výkon a kaÄ¾dou zatoÄenou klobásu v ní povaÄ™te asi 30 sekund, aÄ¾ na povrchu a zbÄlá. VyjmÄte stranou na talíÄ™. Nyní mÄÄ¾ete ulomit ty konce škaron;pejlí, které pÄ™eÄnívají aÄ¾ pÄ™íliškaron; SpaÄ™ené klobásy vyskládejte na plech vyloÄ¾ený papírem na peÄení. DÄkladnÄ potÄ™ete rozpuškaron;tÄným otoÄte a potÄ™ete i z druhé strany. PeÄte pÄ™mi 150 stupních 15 minut, aÄ¾ na povrchu lehce zezlátnou. Pokud je v prÄbÄhu jednou potÄ™ete sádlem nebo výpekem, bod pro vás. Poté otoÄte a peÄte ješkaron;tÄ dalškaron;ich asi 10 minut, dokud krásnÄ nezezlátnou. OpÄt mÄÄ¾ete získat plusový bod za potírání výpekem. Rozhodující pro dokonÄení peÄení je barva, pÄ™mi této teplotÄ se nemusíte bát, Ä¾e by zÄstaly syrové uvnitÄ™.

UpeÄené klobásy podávejte s bramborovou kaškaron;i, vaÄ™enými a máslem maškaron;tÄnými bramborami nebo dokonce s bramborovým salátem. K tomu se totiÄ¾ hodí vškaron;echno smaÄ¾ené i peÄené. PatÄ™í do vaškaron;i vánoÄní tradice i vinná klobása? Který sväteÄní den si ji pÄ™ipravujete? V jaké podobÄ? A co k ní podáváte?

FLORENTÝNA