Opečená kielbasa (klobása)

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

1 ks	zatočená klobása
2 lžíce	vinný ocet
1 lžíce	hrubozrnná hořčice
1 stroužek	česnek
2 lžíce	olivový olej
	sůl
	nahrubo rozdrcený pepř
	čerstvý estragon



Postup přípravy

Zatočenou klobásku napíchneme na dvě jehly do kříže (popř. na dvě předem namočené špejle) a položíme na plech vyložený pečicím papírem. Na něm klobásku potřeme marinádou z vinného octa, hrubozrnné hořčice, prolisovaného česneku, olivového oleje a trošky soli s hrubě rozdrceným pepřem a estragonem. Takto připravené dáme do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia a pečeme asi 25 minut. Podáváme například s bramborovou kaší.

Poznámka: *Kiełbasa znamená vlastně polský ekvivalent pro klobásu. Tato polská klobása z vepřového masa má mnoho variant, z nichž nejznámější je u nás asi zatočený kabanos.*