Vinná klobása



Co je vlastně vinná klobása?

V obchodě vinná klobása vypadá jako dlouhá bílá prapodivná hadice, která se častěji kupuje na metry než na váhu.

V kuchyni je pak nejlepší ji stočit na stole do šneka, propíchnout do kříže špejlemi, obalit tohle „kolo“ v hladké mouce a usmažit v dostatečném množství tuku dozlatova. Vůně tepelně připravovaného masa, vína a pečiva, které klobása obsahuje, vás připraví na nevšední zážitek…

Vinná klobása je skutečně výrobek doplňující zejména na Moravě vánoční jídelníček. **Základem tohoto masného polotovaru je vepřové a hovězí maso s přídavkem bílého vína, žemle, škrobu a solicí směsi.**

Vzhledem k tomu, že výrobek není tepelně opracován, **je nutné, aby ho spotřebitel před použitím upravil vařením, grilováním nebo smažením**. Pro kuchyňskou úpravu není vhodné klobásu nařezávat. Ačkoliv je výrobek v syrovém stavu mléčně bílý, což může být pro mnohé překvapením, v průběhu grilování ztmavne do nádherně, sytě zlaté až rezavé barvy. Navíc získá křupavou kůrčičku.

Tipy na přípravu vinné klobásy:

Bílá klobása s bramborem a zelím

600 g bílé vinné klobásy, 800 g brambor, 400 g bílého zelí, 4 lžíce rozinek, bílý pepř, sůl, kmín, citrónová šťáva, olej na smažení klobásy

Jde o jednoduché a poměrně i rychlé jídlo. Nejdříve si oloupeme brambory a dáme je vařit. Potom nadrobno nakrájíme bílé zelí, dáme ho do mísy a oběma rukama mačkáme tak dlouho, až o polovinu zmenší svůj objem a pustí šťávu. Zelí osolíme, přidáme spařené rozinky, trochu bílého pepře a lžíci citrónové šťávy. Dobře promícháme a dáme do chladna asi na půl hodiny odležet. Vinnou klobásu si rozdělíme na čtyři díly – v místě, kde ji chceme dělit, ji nejdříve zakroutíme a teprve potom v tomto místě přerušíme. Každý díl klobásy na rovné ploše stočíme co nejpevněji do spirály a tu upevníme špejlí. Umožní to pak snadnou manipulaci s klobásou při smažení. Na pánvi si rozpálíme olej a stočené klobásy opečeme po obou stranách dozlatova. Na talíři doplníme vařenými brambory a zelným salátem.

Hrachový kotlík s vinnou klobásou

1 cibule, 50 g slaniny, 1 pórek, 200 g mrkve, 1 lžíce oleje, 200 g loupaného hrachu, 4 vinné klobásy, 500 g brambor, 150 g mraženého hrášku, 100 g chleba, 3 lžíce másla, sůl, 75 ml piva

Cibuli a slaninu a mrkev nadrobno nakrájíme. Pórek pokrájíme na kolečka. Na oleji opečeme slaninu a osmahneme na ní cibuli. Přidáme pórek, mrkev a loupaný hrách. Přilijeme 1 litr vody a vaříme. Po 30 minutách vložíme klobásy. Zhruba 10 minut před koncem varu přidáme ještě oloupané a nadrobno pokrájené brambory spolu s mraženým hráškem. Z chleba odkrojíme kůrku, střídku nakrájíme na kostičky a osmažíme na másle. Polévku osolíme a ochutíme pivem. Podáváme s osmaženým chlebem.

Domácí vinné klobásy 1

600 g telecí plece nebo ořezu, 800 g vepřové plece, mletý pepř, citrónová kůra, 1dl smetany, 5 cl bílého vína, sůl, tenká střeva

Čisté telecí a vepřové maso jemně umeleme, nejlépe dvakrát. Přidáme pepř, sůl, strouhanou citrónovou kůru a za postupného přidávání smetany dobře promícháme. Nakonec vmícháme víno a podle chuti dosolíme. Promíchanou směs plníme do tenkých šlemovaných střev. Konce zavážeme nití. Klobásy na sádle opékáme po obou stranách a pak zvolna dopečeme, nejlépe v troubě. Vhodnou přílohou je vždy strouhaný křen, hořčice a sterilovaná zelenina. Podáváme také s různě upravenými brambory k obědu nebo večeři.

Domácí vinné klobásy 2

1 kg vepřového masa, 2 žemle, 1 dl bílého vína, 1 dl smetany, 40 g sádla, mletý pepř, mleté nové koření, zázvor, muškátový květ, sůl, vepřová střeva

Maso jemně umeleme s žemlemi namočenými ve smetaně (nejlépe dvakrát), okořeníme, osolíme, přidáme bílé víno a pečlivě promícháme. Plníme do sdíraných střev, vytváříme spirály, které spíchneme špejlí. Před podáváním opečeme po obou stranách na sádle dočervena.