



JERNEJ KITCHEN

CURRYWURST (KLOBASA S CURRY OMAKO)

Currywurst, oziroma nemška klobasa s curry omako je enostaven recept za prigrizek. Odličen za praznovanja in pomladne ter poletne dni.

ZA 2 OSEBI
PRIPRAVA: 5 MINUT

CURRYWURST (KLOBASA S CURRY OMAKO)

- 120 g ketchupu
- 1 čajna žlička Worcestershire omake
- 1/4 žličke kajenskega popra
- 1 čajna žlička currya v prahu
- 1 žlica sesekljanega ocvrte čebule
- 1 čajna žlička tekočega medu
- 2 svinjski klobasi za kuhanje

CURRYWURST OMAKA

V skodelici premešamo vse sestavine za currywurst omako: ketchup, Worcestershire omako, kajenski poper, curry v prahu, seseključano ocvrto čebulo in tekoči med. Začinimo po okusu s soljo in poprom.

KLOBASA

Klobasi skuhamo po navodilih iz embalaže. Kuhani klobasi odcedimo in na malo olja popečemo v ponvi, toliko da postaneta zlato-rjavo zapečeni. Klobasi nato narežemo in postrežemo s curry omako.

TOOLS AND EQUIPEMENT

- skodelica
- lonc
- ponev