



## 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 ketchupa
- 1 čajna žlička Worcestershire omake
- 1/4 žličke kajenskega popra
- 1 čajna žlička currya v prahu
- 1 žlica sesekljjanega 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, sesekljano 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
- lonec
- ponev