Tento tradičný pokrm bol v čase komunizmu veľmi obľúbený. Dnes sa pripravuje menej často, no stále výborne zasýti

19.4.2026 - | SITA

"Vinná klobása patrí medzi klasické jedlá stredoeurópskej kuchyne, najmä českej, no dobre známa je aj na Slovensku. Jej pôvod siaha hlbšie do minulosti – rozhodne nejde o výdobytok jednej konkrétnej éry, ako sa niekedy mylne uvádza. Pripravovala sa už dávno pred druhou polovicou 20. storočia a postupne sa stala pevnou súčasťou tradičnej gastronómie."

Typická je najmä svojou jemnou chuťou a šťavnatosťou. Vyrába sa z mletého mäsa, dochuteného koreninami a často aj malým množstvom vína, podľa ktorého dostala svoj názov. V priebehu rokov si získala obľubu práve preto, že ide o dostupné a pomerne jednoduché jedlo.

Kedy a prečo sa podáva?

Dnes sa vinná klobása najčastejšie spája s vianočným obdobím, keď ju možno nájsť na sviatočných stoloch alebo v ponuke mäsiarstiev. Neznamená to však, že ide výlučne o sviatočné jedlo. V minulosti aj dnes sa pripravuje počas celého roka ako rýchly a sýty obed či večera.

Jej popularita nikdy úplne nezanikla – skôr sa zmenila frekvencia, s akou sa pripravuje. V porovnaní s minulosťou, keď sa varilo viac doma a z jednoduchých surovín, sa dnes objavuje menej často, no stále má svoje pevné miesto v kuchyni.

Prečo je stále obľúbená?

Jedným z hlavných dôvodov, prečo sa vinná klobása udržala dodnes, je jej praktickosť. Na jej prípravu netreba komplikované ingrediencie ani dlhý čas.

V kombinácii so zemiakovou kašou vzniká plnohodnotné jedlo, ktoré:

- zasýti na dlhší čas
- je chuťovo vyvážené
- nevyžaduje zložité postupy

Zemiaková kaša dodá jedlu jemnosť a vyváži výraznejšiu chuť mäsa, čím vzniká harmonická kombinácia.

Ako pripraviť vinnú klobásu správne?

Správna príprava zohráva kľúčovú úlohu. Vinná klobása sa tradične stáča do špirály, aby sa rovnomerne prepiekla.

Pri tepelnom spracovaní je dôležité:

- používať strednú teplotu
- klobásu pravidelne obracať

- vyhnúť sa prudkému smaženiu, ktoré môže spôsobiť prasknutie obalu a únik šťavy

Vhodným doplnkom je krátke podliatie malým množstvom tekutiny (napríklad vody, piva alebo vína) a následné krátke dusenie pod pokrievkou. Tento krok pomáha zachovať šťavnatosť a zvýrazniť chuť.

Recept: vinná klobása so zemiakovou kašou

Suroviny:

- 500 – 700 g vinnej klobásy
- 1 kg zemiakov
- 2 – 3 lyžice masla
- približne 150 ml mlieka
- soľ, čierne korenie

Postup:

1. Klobásu rozdeľte na menšie časti, stočte ju do špirály a upevnite špajdľou.
2. Na panvici ju pomaly opečte zo všetkých strán do zlatista.
3. Zemiaky ošúpte, nakrájajte a uvarte v osolenej vode domäkka (približne 15 až 20 minút).
4. Po uvarení ich sceďte, roztlačte s maslom a postupne prilievajte teplé mlieko, kým nevznikne hladká kaša.
5. Dochuťte soľou a korením podľa chuti.

Hotovú klobásu podávajte s horúcou kašou. Podľa preferencií môžete jedlo doplniť napríklad o restovanú cibuľu alebo kyslú kapustu.

Jednoduché jedlo, ktoré má čo ponúknuť

Vinná klobása so zemiakovou kašou je príkladom toho, že kvalitné a chutné jedlo nemusí byť zložité. Ide o tradičný recept, ktorý prežil desaťročia a dodnes si nachádza svoje miesto v domácnostiach.

> Nejde o zabudnutý pokrm, ale skôr o klasiku, ktorá sa pripravuje menej často než kedysi. O to viac však vynikne vždy, keď sa objaví na stole.

https://sita.sk/byvaniehrou/tento-tradicny-pokrm-bol-v-case-komunizmu-velmi-oblubeny-dnes-sa-pripravuje-menej-casto-no-stale-vyborne-zasyti