

Jehněčí karbanátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Jehněčí maso 500 g
- Česnek 2 stroužek
- Parmazán 1 lžíce
- Zelené olivy 1 lžíce
- Koriandr 1 lžíce
- Citronová kůra 1 ks
- Semínka piniová - opečená a nasekaná 1 lžíce
- Bílek 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do mísy dáme suroviny určené na karbanátky. Dochutíme solí, pepřem a pořádně zamícháme. Tvoříme karbanátky, které později opečeme na rozpáleném oleji. Osmažené karbanátky podáváme se zelenou omáčkou a výběrem salátů