

Rybí karbanátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- rané malé brambory 100 g
- česnek 3 stroužek
- majonéza 100 g
- filety z bílé ryby 400 g
- fileť z lososa 200 g
- červená cibule 1 ks
- vejce 3 ks
- nasekaná petrželka 1 lžíce
- nastrouhaný parmazán 100 g
- sůl a pepř 1 ks
- chleba 6 plátek
- olej na smažení 1 ks
- ředkvičky 2 ks
- listový salát 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Brambory uvaříme doměkka, oloupeme a nastrouháme najemno. Česnek prolisujeme do misky a promícháme s majonézou.

Maso zbavené kostí nakrájíme na kostičky, přimícháme nasekanou cibulku, petrželku, nastrouhané brambory, parmazán a vejce. Osolíme, opepříme. Směs propracujeme a vytvarujeme placičky s průměrem asi 8 cm.

Na oleji karbanátky opečeme z každé strany asi 6 minut. Krajíce chleba rozpůlíme, potřeme

česnekovou majonézou, doplníme listy salátu, plátky ředkvičky a karbanátky.