

Tuňákové karbanátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 7

- Brambory, oloupané, pokrájené 1 kg
- Konzervy tuňáka, scezený, okapaný 2 balení
- Hladkolistá petrželka, nasekaná 2 hrst
- Vejce 2 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Brambory dejte do hrnce, zalijte vodou, osolte, přiveďte k varu a vařte 20 minut doměkka. Scedte, přendejte do mísy a rozštouchejte. Přidejte tuňáka, petrželku a vejce a důkladně promíchejte. Podle chuti osolte a opepřete a prohněťte do kompaktní hmoty. Z ní vytvořte 20 karbanátků, které budou držet dobře pohromadě. Osmažte je ve vyšší vrstvě oleje 2 minuty z každé strany. Tuk nechte okapat na papírové utěrce.