

Kapustové karbanátky s bramborami I.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Malé kapustičky 8 ks
- Mleté maso 500 g
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sušená nebo čerstvá majoránka 1 lžíce
- Plnotučná hořčice 1 lžička
- Vejce 2 ks
- Sůl a pepř - dle chuti 2 špetka
- Strouhanka podle potřeby 1 ks
- Olej na smažení 1 ks
- Brambory typu B 400 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapustičky spařte krátce horkou vodou, nadrobno je nasekejte a smíchejte ve větší míse s mletým masem. Přidejte nakrájenou cibuli a česnek, majoránku, hořčici a vejce. Dochutěte solí a pepřem. Promíchejte, vytvořte placičky a ty obalte ve strouhance. Smažte na oleji z obou stran, přibližně 8 až 10 minut. Podávejte s vařenými bramborami.