# Čočkové karbanátky

## Kategorie: Pokrmy

## Autor: Monyszek

## Suroviny

**Porce:** 4

- Čočka 300 g
- Vařené uzené maso 100 g
- Sůl 1 lžička
- Vejce 4 ks
- Nasekané bylinky (tymián, majoránka, bazalka) 1 hrst
- Strouhanka z bílého pečiva 1 balení
- Kari koření 1 špetka
- Hladká mouka 3 hrnek
- Olej na smažení 1 lahev

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Čočku propláchněte. Ve studené vodě ji nechte asi 2 hodiny bobtnat. Pak ji uvařte doměkka. Před koncem vaření ji osolte. Sceďte ji, rozmixujte a nechte trochu zchladnout.

Uzené maso nakrájejte na kostičky. Do čočkového pyré vmíchejte dvě vejce, maso a nasekané bylinky. Směs zahustěte strouhankou a dochuťte.

Z čočkové hmoty tvarujte malé karbanátky. Zbylá vejce rozšlehejte. Karbanátky obalujte nejprve v hladké mouce, pak ve vejcích a nakonec ve strouhance.

Karbanátky osmažte na oleji dozlatova. Hotové karbanátky odložte na papírový ubrousek, abyste je zbavili přebytečného tuku. Hutnou přílohou jsou šťouchané brambory s karotkou.