

# Čočkové karbenátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 2

- sůl 1 špetka
- škrob 1 lžíce
- cibule 1 ks
- pepř 1 špetka
- uzené maso 100 g
- česnek 2 stroužek
- vejce 2 ks
- strouhanka 2 lžíce
- čočka 250 g
- slanina 50 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 2

## Postup:

1.Čočku namočte na hodinu do vody.2.Poté ji uvařte hodně doměkka, až se téměř rozvaří. Přebytkovou vodu slijte.3.Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno.4.Česnek očistěte a nakrájejte na plátky.5.Uzené maso nebo salám nakrájejte na proužky.6.Na pánvi rozškvařte slaninu a osmahněte cibulku.7.Přidejte česnek a uzené maso. Sejměte z ohně.8.Přidejte scezenou čočku, žloutky, promíchejte a přidejte máčený škrob, z něhož jste slili vodu.9.Důkladně vše promíchejte, osolte a opepřete.10.Podle potřeby směs zahustěte trochou strouhanky.11.Bílky rozšlehejte s trochou vody nebo mléka.12.Pak na prkénku posypaném strouhankou tvarujte placičky, obalte je v bílkách a ve

strouhance.13.Placičky usmažte v rozpáleném tuku dozlatova.14.Podávejte s bramborovou kaší nebo se zeleninovým salátem.