

Kapustové karbanátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- kapusta 1 ks
- vejce 1 ks
- česnek 1 ks
- bazalka 1 špetka
- strouhanka 1 hrst
- sůl, pepř 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapustu uvaříme v osolené vodě doměkka. Necháme ji okapat a umeleme nebo ji nakrájíme nadrobno. Přidáme vejce, česnek, pepř, sůl, bazalku a zahustíme strouhankou. Dle chuti můžeme přidat sýr, uzeninu, oregano nebo rajský protlak. Ze směsi mokrýma rukama vytvarujeme karbanátky, kuličky nebo válečka. Pečeme je v odkryté mikrovlné troubě asi 10 min. V polovině pečení přemístíme kousky z okraje do středu a naopak. Podáváme teplé s marmborem, či kaší.

