

Karbenátky s nivou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- mleté vepřové maso 500 g
- niva 100 g
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Mleté maso promícháme s nastrouhanou nivou, jemně nakrájenou cibulí, ochutíme červenou paprikou, pepřem rozetřeným česnekem (nesolíme, niva je sama o sobě slaná dost)
2. Rozklepneme vejce, přidáme podle potřeby strouhanku, promícháme
3. Ze směsi vytvarujeme karbanátky, obalíme ve strouhance a smažíme na rozpáleném oleji z obou stran dozlatova.