

Karbanátky s nivou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- mleté vepřové maso 500 g
- niva 250 g
- mléko 200 ml
- vejce 2 ks
- strouhanka 500 g
- olej 1 dl
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Mleté vepřové maso dáme do mísy. Nivu nastrouháme na jemném struhadle a přidáme ji k masu. Přilijeme mléko a vklepneme vejce. Opepříme, lehce osolíme a promícháme.

Tvoříme malé placičky, které obalujeme ve strouhance. Dáme je na pánev s rozpáleným olejem a osmažíme dozlatova.

Poznámka:

Podáváme s kaší nebo bramborem