

Pohankové karbenátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- pohanka 100 g
- šalotka 1 ks
- sůl 3 špetka
- pepř 3 špetka
- mrkev 2 ks
- vývar 3 dl
- česnek 4 stroužek
- majoránka 2 snítka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Pohanku zalijeme horkým vývarem, necháme tak 15 minut bobtnat.

Nastrouháme mrkev.

Pohanku smícháme s cibulí, česnekem, majoránkou, pažitkou a mrkví. (Případně můžeme přidat i nějakou další zeleninu, u nás oblíbená např.kapusta).

Poté z nich uděláme klasické karbenátky a v oleji smažíme.