

Krůtí karbanátky s nivou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso 500 g
- Vejce 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Cibule 1 ks
- Sůl 3 špetka
- Pepř 2 špetka
- Sušená majoránka 1 lžička
- Směs koření na mleté maso 1 lžička
- Mletý kmín 1 lžička
- Plísňový sýr 150 g
- Strouhanka dle potřeby 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

K masu přidáme vejce, prolisovaný česnek, nadrobno pokrájenou cibuli, sůl, pepř, majoránku, koření na mleté maso, kmín, nastrouhaný sýr a strouhanku.

Směs propracujeme a tvoříme karbanátky. Smažíme je z obou stran dozlatova v dostatečném

množství oleje. Podáváme s vařeným bramborem.