Karbanátky z mletého masa se sýrem feta

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- mletého masa mix 800 g
- sýr feta 100 g
- salátová okurka 1 ks
- sůl 1.2 lžička
- čerstvě mletý pepř 1.2 lžička
- česnek 2 stroužek
- citrónová šťáva 1 ks
- lístek máty 5 ks
- řeckého jogurtu Milbona 100 g
- rohlík 2 ks
- cibule 1 ks
- olivový olej Primadonna 3 lžíce
- čerstvá petrželka 1 hrst
- sušené rajčata 50 g
- vejce 2 ks
- hladká mouka Castello 1 hrnek
- brambory 400 g
- plnotučná hořčice 100 ml
- smetana ke šlehání 100 ml

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Salát tzatziki
Oloupanou a omytou okurku najemno nastrouháme, lehce osolíme a necháme v sítku 2 až 3 hodiny okapat. Poté ještě vymačkáme zbylou vodu. Do misky s okurkou nastrouháme 1 stroužek česneku, přidáme citrónovou šťávu, najemno nakrájenou mátu a jogurt. Opepříme a důkladně promícháme.
Karbanátky
Rohlíky namočíme do vody. Poté vymačkáme a natrháme na kousky. Na rozpálené pánvi s trochou oleje krátce orestujeme 1 nastrouhaný stroužek česneku a najemno nakrájenou cibuli. Do mísy dáme mleté maso, které osolíme a opepříme. Přidáme 2 lžíce najemno nasekané petrželky, kousky rohlíků, vejce, orestovanou cibuli s česnekem, najemno nakrájená sušená rajčata, rozdrobený sýr feta a důkladně promícháme. Ze vzniklé hmoty vytvarujeme karbanátky, které obalíme v hladké mouce. Opékáme pomalu na mírném plameni na rozpálené pánvi s olejem z obou stran dozlatova.
Bramborová kaše
Brambory oloupeme, omyjeme a uvaříme v hrnci v mírně osolené vodě doměkka. Scedíme a propasírujeme. Přilijeme 2 lžíce olivového oleje, mléko a smetanu podle potřeby. Lehce osolíme a důkladně promícháme.
Servírování
Na talíř naservírujeme bramborovou kaši, přidáme karbanátky, pokapeme olivovým olejem a ozdobíme čerstvými bylinkami. Salát tzatziki podáváme v samostatné misce.

Poznámka:

rohlík starý 2 - 3 dny