

Karbanátky z vajíček ala carbonara

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 3

- uzená šunka 300 g
- syrové vejce 2 ks
- muškátový oříšek 1 špetka
- strouhanka 400 g
- vejce na tvrdo 4 ks
- Knorr Inspirace Špagety Carbonara 1 balení

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Šunku nakrájejte na kostky. Uvařte vajíčka a společně s brambory je nastrouhejte na struhadle. Smíchejte nastrouhaná vajíčka a brambory se šunkou.

Přidejte syrové vajíčko, lžici strouhanky a špetku muškátového oříšku a soli. Směs důkladně promíchejte.

Vytvarujte 8 karbanátků, obalte je ve zbylé strouhance a osmažte na rozehřátém oleji (dozlatova) a přeložte je do tepla.

Připravte Knorr Inspirace Špagety Carbonara podle návodu, ale bez přidávání šunky.

Ke karbanátkům přidej hotový Knorr Inspirace Špagety Carbonara a sekanou nať (můžete je rovněž ozdobit plátky osmažených žampionů). Servírujte, např. s bramborovou kaší.