

Čočkové karbanátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Čočka 200 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Vejce 1 ks
- Uvařené brambory 3 ks
- Uzený sýr 150 g
- Majoránka 1 špetka
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sůl, Pepř 1 špetka
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku uvaříme podle návodu doměčka. V pánvi rozpálíme olej, přidáme nejemno nasekanou cibuli a opékáme ji doměčka asi 3 minuty. Pak přidáme nejemno nakrájenou mrkev a prolisovaný česnek. Ještě 2 minuty vše opékáme, aby byl základ vláčný. Měkkou čočku scedíme a dáme do velké mísy. Přidáme obsah pánve, vajíčko, nejemno nastrouhané brambory, nastrouhaný sýr, majoránku a vše dochutíme solí a mletým černým kořením. Směs důkladně promícháme a vytvarujeme z ní

karbanátky. Pokud nedrží pohromadě, přidáme 2 lžíce mouky. Na pánvi rozpálíme olej a karbanátky osmahneme dozlatova z obou stran.