

Domácí rybí karbanátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 700 g
- Mléko 600 ml
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Treska 800 g
- Hrubozrnná hořčice 1 lžíce
- Majonéza 5 lžíce
- Jarní cibulka 6 ks
- Citron na kůru 1 ks
- Hladkolistá petrželka 1 hrst
- Skrojky citronu 4 ks
- Polníček k podávání 1 svazek
- **NA OBALENÍ A SMAŽENÍ**
- Hladká mouka 100 g
- Vejce 1 ks
- Čerstvá strouhanka 175 g
- Slunečnicový olej dle potřeby 250 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory vařte 15 - 20 minut doměkka. Mezitím vlijte mléko do pánve s vyšším okrajem, osolte a opepřete a přiveďte téměř k varu. Poté do mléka vložte rybu a na mírném plameni vařte 5-10 minut, dokud se nezačne rozpadávat na jednotlivé plátky. Rybu vyjměte z mléka a osušte ji. Mléko vylijte a pánev omyjte a osušte.

Brambory scedte, dejte do pánve a na mírném plameni je nechte zaschnout. Pak je rozmačkejte šťouchadlem, přidejte k nim hořčici, majonézu nebo tatarku, jarní cibulku, kůru z citronu, petrželku a kousky ryby. Podle chuti osolte a opepřete.

Pomoučenýma rukama udělejte z hmoty osm karbanátků. Obalte je v trojobalu: nejprve v mouce, pak je protáhněte vajíčkem a obalte ve strouhance. Smažte z obou stran dozlatova.

Podáváme s bramborovou kaší