

Lilkové karbanátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Lilek 1 ks
- Sušený česnek 2 lžička
- Chilli paprička 1 ks
- Sladká paprika 0.5 lžička
- Mletý kmín 1 lžička
- Mletá skořice 1 lžička
- Čerstvý koriandr 2 lžíce
- Sůl 0.5 lžička
- Pšeničné medové pukance 1 hrnek
- Cizrna (á 250 g) 1 plechovka
- Piniové oříšky 100 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Hladká mouka 1 lžíce
- Slunečnicový olej na smažení 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V pánvi rozpalte 1 lžíci oleje, přidejte cibuli a zhruba 5 minut ji opékejte. Pak přidejte kostičky lilku a česnek, nasekanou chilli papričku zbavenou semínek a zbylý olej. Opékejte asi 10 minut. Přisypte sladkou papriku, kmín a skořici, koriandr a sůl a dobře promíchejte. Dejte do mísy. Pšeničné pukance, cizrnu, pinie a citronovou šťávu rozmixujte do jemna. Vzniklou pastu vmíchejte k lilkové směsi, lehce zahustěte moukou a prohněťte. Tvarujte karbanátky. Z obou stran je smažte na rozpáleném oleji.