

Zelné karbanátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 60 ml
- Máslo 30 g
- Cibule 1 ks
- Červené zelí 350 g
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Vařené brambory 550 g
- Vejce 1 ks
- Petrželka 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jednu lžici oleje rozpalte spolu s 10 g másla ve velké pánvi s vyšším okrajem. Přidejte cibuli a za občasného míchání ji 10 minut opékejte dozlatova. Vmíchejte zelí a opékejte 8 minut. Pak přiklopte a nechte dalších asi 8 minut dusit, aby zelí změklo. Dobře osolte a opepřete. Nechte zchladnout. Pak zelí promíchejte ve velké míse s rozmačkanými bramborami, vejcem a petrželkou, dochuťte solí a ze směsi vytvarujte 8 karbanátů. Osmažte je na zbylém másle a oleji z obou stran dozlatova.