

Cizrnové karbanátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cizrna 500 g
- česnek 10 stroužek
- dětská krupice 1 hrnek
- polohrubá mouka 1 hrnek
- strouhanka 1 hrnek
- velká cibule 1 ks
- trocha soli 1 ks
- majoránky 1 špetka
- vejce 3 ks
- strouhanka na obalení 1 ks
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Den předem namočenou cizrnu uvaříme doměkka. Nesléváme! Přidáme k ní nejméně 10 stroužků česneku a společně s vodou, v níž se vařila (asi 2 hrnky tekutiny), důkladně rozmixujeme. Přisypeme mouku, krupici, strouhanku, nakrájenou cibuli, sůl a majoránku a vklepeme vejce. Dobře promícháme. Tvoříme karbanátky, které obalíme ve strouhance a osmažíme na rozpáleném oleji dozlatova.