

Vaječné karbanátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 5 ks
- sýr 200 g
- rajčata 1 ks
- hořčice 2 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř černý mletý 1 špetka
- mouka hladká 1 lžíce
- strouhanka na obalování 2 lžíce
- olej na smažení 2 dl

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V osolené vodě (díky soli skořápky nepraskají) uvaříme 4 vejce natvrdo. Po uvaření necháme ve studené vodě dokonale vychladnout. Studená vejce zbavíme skořápek a nakrájíme pomocí kráječe na kostičky.

Sýr nastrouháme na struhadle. Rajče nakrájíme na malé kostičky. Všechny tyto ingredience smícháme v misce, přidáme hladkou mouku, plnotučnou hořčici a jedno syrové vejce.

Vše dobře promícháme a směs ochutíme podle potřeby solí a pepřem. Navlhčenýma rukama tvarujeme malé karbanátky, které pak hned obalujeme ve strouhance. Smažíme je v rozehrátém oleji dozlatova. Podáváme s jarním salátem a tatarkou.