

Jáhlové karbanátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- jáhly 500 g
- mrkev 3 ks
- cibule 2 ks
- na zahuštění krupice 1 ks
- bylinky zelené 1 hrst
- kmín římský 1 špetka
- sůl 1 špetka
- olej olivový 2 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jáhly důkladně propláchneme vodou a pak je na mírném ohni vaříme v dvojnásobném množství osolené vody. Poté hrnec zabalíme do utěrky a necháme dojít dvě hodiny. Mrkev nastrouháme na jemném struhadle. V pánvi osmažíme na oleji cibulku a mrkev do změknutí. Vychladlé jáhly a zchladlou směs promícháme, přidáme kmín, sůl, zelené bylinky nebo petrželku a zahustíme krupicí. Tvarujeme karbanátky, které smažíme v oleji. Ve směsi není vajíčko, proto není nutné smažit příliš dlouho.