

Masové karbanátky s ovesnými vločkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové mleté maso 500 g
- ovesné vločky 0.5 hrnek
- rohlík 2 ks
- vejce 1 ks
- jarní cibulka s natí 2 ks
- dle chuti sůl, pepř, česnek, sojová omáčka, grilovací koření 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ovesné vločky si namočíme do studené vody asi na 10 minut, poté slijeme vodu. Rohlíky pokrájíme na kolečka a namočíme do mléka, pak "vyždímáme".

Přidáme maso, vejce, koření a pokrájenou cibulku i s natí. Vše smícháme dohromady, případně zahustíme strouhankou.

Tvarujeme karbanátky, které obalujeme ve strouhance a smažíme dozlatova. Podáváme nejlépe s vařenými brambory.