

Srnčí karbanátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Srnčí maso 1 ks
- Vejce 1 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 1 ks
- Sýr Niva 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso s česnekem a cibulí rozsekáme v mixéru. Přidáme na hrubo nastrouhanou nivu, vejce, pepř a sůl. Promícháme a necháme odležet minimálně 2 hodiny lépe přes noc.

Tvarujeme karbanátky, obalíme je lehce ve strouhance a smažíme pozvolna z obou stran.

Podáváme s brambory a zeleninovou oblohou.