Bramborovo-vepřové karbanátky s uzeným bůčkem

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec 500 g
- Uzený bůček 500 g
- Cibule 1 ks
- Rohlíky 3 ks
- Majoránka 1 lžíce
- Česnek 3 stroužek
- Vejce 2 ks
- Brambory 3 ks
- Sůl 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou plec, uzený bůček (bez kosti) a cibuli umeleme v masovém strojku. Rohlíky nakrájíme na kostičky a krátce je namočíme ve vodě. Pak je vymačkáme a také pomeleme. Jednu půlku rohlíku necháme suchou a umeleme ji nakonec, abychom vyčistili strojek.
Syrové brambory najemno nastrouháme, vymačkáme vodu a přidáme k mleté směsi. Do umletých surovin přidáme majoránku, prolisovaný česnek, vejce a sůl dle chuti (pozor, bůček je slaný!). Vše

řádně promícháme a necháme asi hodinu odležet. Z připravené směsi vytvarujeme karbanátky, které dáváme na pánev s rozehřátým olejem, smažíme dozlatova a zvolna, aby se hezky propekly i uvnitř. Příloha se hodí jakákoliv bramborová: kaše, salát…