

Kančí karbanátky se sýrem a hráškem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Kančí maso 700 g
- Vejce 5 ks
- Strouhanka 2 lžíce
- Hrášek sterilovaný 1 plechovka
- Česnek 4 stroužek
- Eidam 200 g
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Majoránka 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kančí maso umeleme, přidáme 2 vejce, strouhanku, sůl, česnek a majoránku. Z masa vytvoříme placičky. Tři vejce usmažíme, přidáme do nich hrášek a nastrouhaný eidam. Touto směsí placičky naplníme, zakulatíme a osmažíme na rozpáleném oleji dozlatova.