

Cizrnové karbanátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Cizrna 250 g
- Vejce 2 ks
- Strouhanka 1 ks
- Sůl 1 ks
- Česnek 1 ks
- Majoránka 1 ks
- Drcený kmín 1 ks
- Chilli 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Suchou cizrnu (ne tu z plechovky) namočíme na 3-4 dny. Každý den vyměníme vodu. V den D slijeme, propereme a rozmixujeme na kaši - nevaříme! Přidáme 2 vejce, trochu strouhanky a ochutíme solí (celkem dost), česnekem - dle chuti, trochu majoránky, drceného kmínu a chilli - já dávám špetku, ale kdo jak má rád ostré. Smícháme a polévkovou lžící nabrat, utápat a sunout do horkého oleje a středně rychle smažit.

Podáváme s jogurtovým dresinkem např. jogurt s česnekem a bylinkami, kdo co má rád. A s americkými brambory - určitě každý zná.