

Smažené karbanátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- mleté maso 500 g
- hladká mouka 2 lžíce
- studená voda 100 ml
- vejce 1 ks
- česnek 5 stroužek
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- petrželka 1 ks
- majoránka 1 ks
- mletý kmín 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks
- strouhanka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso smícháme s vodou a necháme asi 30 minut v chladu odpočinout, aby bylo šťavnatější. Malou cibuli oloupeme a nasekáme najemno.

Pak přidáme vejce, pepř, kmín, majoránku, prolisovaný česnek nebo lžičku sušeného česneku, petrželku nebo pažitku, sůl, cibuli, mouku a strouhanku podle potřeby. Hmotu dobře propracujeme. Ze směsi tvarujeme karbanátky, které obalujeme ve strouhance. Karbanátky smažíme v rozeřtém tuku po obou stranách dozlatova.

Smažené karbanátky podáváme s bramborovou kaší, sypanou nakrájenou jarní cibulkou a doplníme čerstvou zeleninou. Smažené karbanátky podáváme ihned po usmažení, tak chutnají nejlépe.