Karbanátky z trouby

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- anglická slanina 100 g
- vejce 1 ks
- plnotučná hořčice 1 lžička
- mleté hovězí maso 500 g
- česnek 4 stroužek
- strouhanka 1 lžíce
- strouhaný parmazán 3 lžíce
- muškátový oříšek 0.13 lžička
- čerstvá petrželka 1 hrst
- **na potření**
- slunečnicový olej 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- staročeské koření 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Slaninku si nakrájíme na kostičky a opražíme ji na suché pánvi (bez tuku, oleje), sama totiž pustí

šťávu. Pak k ní přidáme na drobno pokrájenou cibuli a smažíme, dokud nezesklovatí.

Do mísy dáme všechny vypsané suroviny, k nim pak přidáme slaninu s cibulí a důkladně smícháme - nejlépe rukou. Poté rovnou tvarujeme kuličky, velikost kuliček záleží jen na nás.

Troubu si předehřejeme cca na 200 °C.

Vytáhneme si větší plech a na něj dáme pečící papír. Pak na něj naskládáme karbanátky a ty pak z každé strany mírně polijeme olejem. Plech s karbanátky dáme do trouby a pečeme asi 20 - 30 minut. V polovině pečení karbanátky otočíme.

Karbanátky z trouby většinou podáváme s bramborovou kaší nebo se šťouchanými brambory. Jsou opravdu výborné!