

Karbanátky z červené čočky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 4 lžíce
- cibule 1 ks
- červená čočka 1.5 hrnek
- mrkev 2 ks
- špaldová mouka 6 lžíce
- česnek 3 stroužek
- vejce 2 ks
- **podle chuti**
- kari koření 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čočku uvaříme doměkka a vodu slijeme. Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno, mrkev oškrábeme a nastrouháme.

Na oleji necháme zesklovatět cibuli, přidáme mrkev a chvíli restujeme. Nakonec přidáme prolisovaný česnek, který jen promícháme a stáhneme z ohně. Zeleninu smícháme s čočkou a vejcem, zahustíme 6 vrchovatými lžícemi špaldové mouky a dochutíme solí a kari kořením.

Na plechu, který jsme vyložili pečícím papírem. tvoříme placičky a pečeme 30 minut ve vyhřáté troubě na 200 °C. Z uvedeného množství vyjde asi 16 čočkových karbanátků.

Karbanátky z červené čočky podáváme s bramborovou kaší, ale jsou dobré i jen tak na chuť.