

Vepřové karbenátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Petrželová nať 1 lžíce
- Mletá paprika 0.5 lžička
- Cibule 1 ks
- Olej 1 lžíce
- Vejce 1 ks
- Worchestrová omáčka 1 lžíce
- Pažitka 1 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Vepřové maso 500 g
- Olej 2 lžíce
- Hladká mouka na obalení 10 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny ingredience dáme do větší mísy, důkladně promícháme a necháme v chladu odpočinout. Nabíráme poměrně stejné kusy a tvarujeme z nich kuličku, kterou pak rozpláceme v placku. Obalíme v hladké mouce a zprudka opečeme, pak oheň zmírníme a pečeme.