

Obalované mleté řízky s pažitkovými bramborami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Mléto maso (1:1 hovězí a vepřové) 750 g
- Nasekaná čerstvá majoránka nebo oregano 2 hrst
- Cibule, najemno nasekaná 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Strouhanka 4 hrst
- Vejce + 1 žloutek 2 ks
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Na dokončení: 1 ks
- Hladká mouka, vejce, strouhanka, olej na smažení 1 ks
- K podávání: 1 ks
- Brambory, nové malé 500 g
- Máslo 150 g
- Pažitka najemno nasekaná 1 svazek

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Maso dejte do veliké mísy, přidejte majoránku nebo oregano, cibuli, česnek, strouhanku, vejce a žloutek a promíchejte. Podle chuti osolte a opepřete, spíš více než méně. Pak dejte maso alespoň na

20 minut do chladničky. Za studeného masa tvarujte karbanátky velké jako malá dlaň. Obalte je klasicky jako řízek, nejprve v hladké mouce, pak ve vajíčku a nakonec ve strouhance. Smažte pomalu ve vyšší vrstvě oleje.

2. Mezitím uvařte brambory, trvá to asi 20 minut. ve vroucí osolené vodě. Ještě teplé je vraťte do hrnce, přidejte máslo a pažitku, přiklopte a několikrát s hrncem zatřeste, aby se vše promíchalo. Karbanátky podávejte s pažitkovými bramborami.

Poznámka:

20 minut chlazení