Kapustové karnabátky s pošírovanými vejci

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 2

- Brambory 200 g
- Sůl, pepř , dle chuti 2 špetka
- Chilli 1 špetka
- Kapusta 100 g
- Jarní cibulka 1 svazek
- Máslo + na opékání 3 lžíce
- Koriandr, nasekaný 1 svazek
- Rajčata, nakrájená na kostičky 2 ks
- Olivový olej 1 lžíce
- Červený vinný ocet 1 lžička
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Brambory oloupejte, nakrájejte na kostičky a v osolené vodě vařte doměkka. Kapustu nasekejte na nudličky a deset minut povařte v osolené vodě. Polovinu jarní cibulky, nakrájenou na tenká kolečka, opékejte 3 až 5 minut na másle. Brambory sceďte a rozšťouchejte, přidejte k nim cibulku i scezenou a znovu pokrájenou kapustu a polovinu koriandru. Ochuťte solí, pepřem i chilli a z ještě teplé hmoty udělejte čtyři karbanátky. Snadno to jde rukama namočenýma v ledové vodě. Karbanátky pak z každé strany pět minut opečte na másle.

2. Rajčata smíchejte se zbylým koriandrem a jarními cibulkami, olejem a octem. V rendlíku přiveďte vodu k varu, koncem vařečky v ní udělejte vír a do něj vyklepněte vajíčko, lžící ve vodě přetahujte bílek kolem žloutku, vařte 3 minuty, aby bílek ztuhl a žloutek zůstal tekutý. zopakujte s druhým vejcem. Servírujte dva karbanátky , jedno vejce a rajčata.