

Obalované karbanátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Studená voda 100 ml
- Česnek 5 stroužek
- Vejce 2 ks
- Cibule 1 ks
- Mleté maso mix 500 g
- Kmín mletý 1 špetka
- Majoránka 1 lžička
- Petrželka 1 lžička
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Strouhanka 200 g
- Hladká mouka 2 lžíce
- Olej 2 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mleté maso(mix hovězího a vepřového) smícháme s vodou a necháme jej cca 30 minut v lednici odpočinout, aby bylo šťavnatější. Malou cibuli oloupeme a nakrájíme na drobné kostičky a přidáme k masu, přidáme ostatní ingredience: vejce, pepř, kmín, lisovaný česnek, petrželku nadrobno pokrájenou, majoránku, sůl a dle konzistence strouhanku, aby těsto nebylo řídké, ale také né příliš tuhé. Směs pořádně rukama promícháme a tvarujeme z ní karbanátky, které obalíme v trojobalu(hladká mouka, vejce, strouhanka) a smažíme na oleji dozlatova.

Jako přílohu můžeme zvolit bramborovou kaši nebo brambory.