

Kapustové karbanátky II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Menší kapusta 1 ks
- Vejce 2 ks
- Houska 1 ks
- Malá cibule 1 ks
- Trocha strouhanky 1 hrst
- Majoránka 1 lžička
- Nasekaná zelená petrželka 2 lžíce
- Olej na smažení 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěnou kapustu uvaříme v mírně osolené vodě doměkka. Pak ji scedíme a velice jemně pokrájíme. Přidáme k ní předem v mléce namočenou, vymačkanou a drobně pokrájenou housku, na oleji osmaženou pokrájenou cibuli, vejce, petrželku, majoránku a podle chuti sůl a pepř. Směs důkladně promícháme, podle potřeby zahustíme strouhankou a vytvoříme karbanátky, které osmahneme po obou stranách na oleji. Podáváme s různě upravenými bramborami.