

Rýžové karbanátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Jasmínová rýže 250 g
- Tuňák ve vlastní šťávě 2 plechovka
- Malá cuketa, nastrohaná 1 ks
- Jarní cibulka, nasekaná nadrobno 2 ks
- Vejce, lehce našlehaná 2 ks
- Strouhanka 2 hrnek
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Majonéza 75 g
- Citronová šťáva 1 lžička
- Wasabi 0.5 lžička
- Skrojky citronu k podávání 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Troubu předehřejte na 200°C. Rýži uvařte podle návodu na obalu, scedte a smíchejte s okapaným tuňákem, nastrohanou cuketou, jarní cibulkou, vejci a hrnkem strouhanky. Hmotu podle chuti osolte a opepřete a vytvořte z ní 8 karbanátků. Obalte je ve zbylé strouhance, vyskládejte na plech, zastrčíkněte olejem a pečte 20 minut. Podávejte s dipem smíchaným z majonézy, citronové šťávy a wasabi a se skrojky citronu.