

Vaječné karbanátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vejce natvrdo 4 ks
- Syrové vejce 1 ks
- Toustový chleba 2 plátek
- Cibule 1 ks
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Sekaná petrželka 1 hrst
- Pepř, sůl 1 ks
- Strouhanka na obalení 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Housku nebo toustový chléb namočíme do vody, vymačkáme a rozdrobíme. Přidáme hořčici, petrželku, syrové vejce, sůl, pepř, cibuli a promícháme. Do rozmíchané směsi přidáme natvrdo vařená vejce nakrájená na kostičky a zamícháme. Děláme malé karbanátky, které obalujeme ve strouhance a smažíme na oleji.