

Karbanátky plněné mozarelou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Mleté vepřové maso 500 g
- Vejce 2 ks
- Cibule 1 ks
- Strouhanka 4 lžíce
- Koření Adamova žebra 1 ks
- Bazalka, sůl 1 ks
- Balená mozzarella 125 g
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Čad

Počet porcí: 3

Postup:

Mleté maso smícháme s vejci, drobně pokrájenou cibulí a bazalkou, okořeníme, osolíme a nakonec zahustíme strouhankou. Utvoříme 4 placičky, které naplníme plátkem mozarely a utvoříme karbanátek. Usmážíme na oleji a necháme na ubrousku okapat.