

Lehké karbanátky se zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mleté vepřové maso 300 g
- Uvařená mrkev 100 g
- Uvařený pastinák 100 g
- Vejce 1 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sůl 0.5 lžička
- Mletý pepř 0.5 lžička
- Česnek 1 ks
- Strouhanka na obalení 1 balení
- Olej na smažení 1 l

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

1. Mleté maso vložíme do větší mísy. Přidáme nahrubo nastrouhanou vařenou mrkev a pastinák, vejce a mouku, proícháme a směs dochutíme solí, pepřem a nastrouhaným česnekem.
2. Z připravené směsi utvoříme v namočených dlaních malé karbanátky a obalíme je ve strouhance.
3. Na pánev nalijeme asi 0,5 silnou vrstvu oleje a rozežřejeme ho na střední teplotu. Vložíme do něj karbanátky a pomalu je opečeme z obou stran dozlatova.