

Karbenátky z rybích tyčinek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Krabí tyčinky 370 g
- Tvrdý sýr 150 g
- Cibule 1 ks
- Petrželová nať 1 hrst
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Hořčice plnotučná 1 lžíce
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Mletá sladká paprika 1 špetka
- Strouhanka 1 miska

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Krabí tyčinky nakrájíme na jemno, smícháme je s nastrouhaným tvrdým sýrem, jemně nakrájenou cibulí, petrželovou natí, sójovou omáčkou, hořčicí, vejci, hladkou moukou, paprikou, solí a pepřem. Důkladně zamícháme a necháme hodinu odpočinout v lednici. Z vychlazené směsi vytvarujeme karbenátky, které obalíme ve strouhance a ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje nebo tuku smažíme do hněda.