

Karbanátky z ovesných vloček

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Ovesné vločky 150 g
- Tuk 30 g
- Cibule 20 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- **Na obalování:**
- Vejce 1 ks
- Strouhanka 80 g
- Tuk na smažení 70 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ovesné vločky zalijeme čtyřnásobným množstvím vody a rozvaříme na jemnou hmotu, utřeme a necháme vychladnout. Cibuli nakrájíme a osmažíme na tuku. Do hmoty z ovesných vloček přidáme cibuli a vejce, osolíme a opepříme. Hmotu nabíráme lžící, obalujeme ve strouhance a tvoříme malé

kulacé karbanátky.

Ponoříme je do rozšlehaného vejce a obalíme ve strouhance. Smažíme na rozpáleném tuku dozlatova.