

Dýňové karbanátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Dýně - očištěná, bez pecek 400 g
- Sůl 1 špetka
- Mrkev nebo karotka 1 ks
- Cibule 1 ks
- Vejce 2 ks
- Pepř bílý mletý 1 špetka
- Majoránka 1 lžička
- Strouhanka 200 g
- Česnek 4 stroužek
- Škrobová moučka 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na hrubém struhadle nastrouháme očištěnou dýni. Osolíme ji a necháme v míse odležet. Vymačkáme přebytečnou vodu. Nastrouháme mrkev a smícháme s dýní tak, aby dýně bylo přesně dvakrát tolik, co mrkve. Cibuli nakrájíme najemno. Vše smícháme, přidáme vejce, koření a drcený česnek a

zpracujeme na hmotu. Tu můžeme ještě zahustit škrobovou moučkou. Z hmoty tvoříme karbanátky, které obalíme ve strouhance a usmažíme v pánvi nebo ve fritovacím hrnci. Podáváme s bramborovou kaší nebo s vařenými bramborami.