

Kapustové karbanátky s masem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Mleté maso 350 g
- Kapusta 500 g
- Vejce 2 ks
- Sójová omáčka 3 lžička
- Česnek 3 stroužek
- Strouhanka 120 g
- Hladká mouka 4 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Olej na smažení 2 dl

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce nalijeme vodu, osolíme ji a přivedeme k varu. Kapustu rozdělíme na listy a spaříme je ve vroucí vodě.

Necháme je v cedníku okapat.

Poté kapustu rozemeleme v mlýknu na maso. Smícháme s mletým masem. Přidáme sůl, pepř a vše vymícháme v pevnou hmotu. Jeli hmota příliš řídká, přidáme strouhanku Poté obalíme v trojobalu a dáme smažit na vyšší vrstvě oleje.

