

# Kapustové karbanátky II.

**Kategorie:** [Pokrmy](#)

**Autor:** Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Menší kapusta 1 ks
- Vejce 2 ks
- Houska 1 ks
- Malá cibule 1 ks
- Trocha strouhanky 1 hrst
- Majoránka 1 lžička
- Nasekaná zelená petrželka 2 lžíce
- Olej na smažení 1 ks
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Očištěnou kapustu uvaříme v mírně osolené vodě doměkka. Pak ji scedíme a velice jemně pokrájíme. Přidáme k ní předem v mléce namočenou, vymačkanou a drobně pokrájenou housku, na oleji osmahnutou pokrájenou cibuli, vejce, petrželku, majoránku a podle chuti sůl a pepř. Směs důkladně promícháme, podle potřeby zahustíme strouhankou a vytvoříme karbanátky, které osmahneme po obou stranách na oleji. Podáváme s různě upravenými bramborami.