

Kapustové karbanátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- kapusta 1 ks
- maso mleté hovězí 200 g
- mleté maso vepřové 200 g
- strouhanka 1 balení
- vejce 3 ks
- uzený bůček 200 g
- pepř mletý 4 špetka
- cibule 4 ks
- majoránka 1 balíček
- česnek 1 ks
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Ve vroucí vodě spaříme kapustu, necháme vychladnout a pokrájíme nadrobno. Osmahneme uzený bůček. Ve větší míse rozděláme hmotu na karbanátky, tj. maso, vejce, sůl, koření, česnek a nakonec přidáme kapustu a strouhanku. Hmota musí držet pohromadě, ale nebýt příliš tuhá. Tvoříme karbanátky, které obalíme ve strouhance. Smažíme zvolna na pánvi.