Kapustové karbanátky s uzeným masem

Kategorie: Pokrmy

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Středně velká kapusta 1 ks
- Rohlík 4 ks
- Mléko 120 ml
- Olej rostlinný 1 hrnek
- Cibule 0.5 ks
- Máslo 20 g
- Vejce 2 ks
- Uzené maso 100 g
- Muškátový oříšek 0.75 lžička
- Strouhanka 100 g
- Sůl 1 špetka
- Čerstvý mletý pepř 1 špetka
- **Na obalení:**
- Strouhanka 300 g
- Hladká mouka 150 g
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kapustu zbavím ovadlých listů, propláchnu a ponořím do hrnce s osolenou vroucí vodou. Uvařím ji doměkka a nechám na cedníku pořádně okapat. Pak ji na prkýnku nadrobno nasekám.

Den staré rohlíky nakrájené na kostičky namočím do mléka. Na oleji osmahnu nadrobno pokrájenou

cibulku. V míse smíchám máslo se solí, přidám vejce, vymačkané rohlíky, osmahnutou cibulku, uzené maso pokrájené na kostičky, pepř, muškátový oříšek a tolik strouhanky, až vznikne těsto jako na karbanátky. Pěkně ho zamíchám.

Namočenou rukou tvaruju karbanátky a každý pak obalím v klasickém trojobale z mouky, vejce a strouhanky .

Do pánve naliju asi 2 cm vrstvu oleje, nechám ho rozehřát a smažím v něm karbanátky dozlatova. Mám je ráda s kaší, zeleným salátem nebo chlebem.