

Chorizo karbanátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso mleté 750 g
- Paprika sladká uzená 1 lžíce
- Paprika pálivá 2 lžička
- Česnek - utřený 2 stroužek
- Sůl 1 lžíce
- Fenykl 1.5 lžíce
- Cayenský pepř 0.25 lžíce
- Červené víno 50 ml
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdřív lehce osmahněte fenyklová semínka. Pak je spolu se všemi ostatními ingrediencemi přidejte do mísy a rukama masitou směs pečlivě promíchejte.

Na pánvičce rozehřejte olej. Vytvarujte ze směsi menší placičku a osmahněte ji pár minut z obou stran na pánvici, aby byla propečená i ve středu.

Výsledek ochutnejte a v případě potřeby dochuťte směs v míse. Nepřehánějte to s kořením, protože chutě se zvýrazní časem, jak se směs uleží. Zakryjte směs a nechte uležet v lednici minimálně 24 hodin. Poté si můžete karbanátky udělat kdykoliv a to až do jednoho týdne od přípravy.

Podává se s bramborem nebo jinou přílohou. Úžasné jsou i s chlebem.