

Babiččiny kapustové karbanátky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

1194 kalorií , **1 g** cukrů , **101 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: fugynka

Odkaz: <https://srecepty.cz/babicciny-kapustove-karbanatky>

Příprava

Podle základního předpisu připravíme kapustu a mrkev. Uvaříme kapustu, mrkev v osolené vodě téměř doměkka a nakrájíme ji najemno. Vychladlou kapustu, mrkev, slaninu vložíme do mísy a přidáme najemno nakrájenou cibuli, utřený česnek, vejce, nastrouhaný Eidam (Edam), majoránku a pepř. Všechno zahustíme moukou, Solamylem, strouhankou a rohlíkem rozmočeným v mléce. Všechno dobře propracujeme, tvoříme kulaté karbanátky a smažíme je na rozpáleném oleji po obou stranách do zlatohněda.

Tip k receptu

Slaninu můžeme nahradit mletým nebo uzeným masem.

Ingredience

- 500 g růžičkové kapusty
- 1 mrkev
- 20 g Eidamu (Edamu)
- 100 g cibule
- 100 g slaniny
- 3 stroužky česneku
- 1 vejce
- 1 lžičku drcené majoránky
- pepř
- sůl
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 lžíce Solamylu
- 1 lžíci strouhanky
- 1 rohlík
- 50-100 ml mléka
- rostlinný olej na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Zelenina, Klasika, Rodina, Hlavní chod

