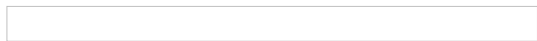


Bramborové karbanátky se slaninou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

2131 kalorií , **3 g** cukrů , **76 g** tuků , **114 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/bramborove-karbanatky-se-slaninou>

Příprava

Brambory oloupeme, uvaříme doměkka, poté scedíme, necháme vychladnout, poté je nameleme, přidáme tvaroh, utřený česnek se solí, na kostičky nakrájenou slaninu, nadrobno nasekanou cibuli, vejce, hladkou mouku, majoránku, strouhanku, promícháme a uděláme těsto, ze kterého tvarujeme placičky, které opékáme z obou stran dozlatova.

Ingredience

- 1 kg brambor
- 1 ks cibule
- 2 ks vajec
- 100 g slaniny
- 100 g hladké mouky
- 300 g tvarohu
- 2 stroužky česneku
- špetka majoránky
- trochu strouhanky
- 4 lžíce olivového oleje
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rodina, Hlavní chod