

Hermelínové karbanátky



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

873 kalorií , **1 g** cukrů , **37 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/hermelinove-karbanatky>

Příprava

Z mléka a mouky uvaříme hustou kaši, do které vmícháme nastrouhaný Hermelín. Okořeníme, osolíme, vmícháme celé vejce a zahustíme strouhankou. Necháme vychladnout, z těsta tvarujeme karbanátky, které obalujeme v hladké mouce a smažíme v rozpáleném tuku.

Ingredience

- ✓ 2 Hermelíny
- ✓ 2 dcl mléka
- ✓ 40 g hrubé mouky
- ✓ 1 vejce
- ✓ pepř
- ✓ sůl
- ✓ kmín
- ✓ strouhanka
- ✓ hladká mouka na obalení
- ✓ olej na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Mléčné výrobky a vejce , Rychlovka, Rodina, Hlavní chod