

# Kapustovo - bramborové frikadelky



Obtížnost:     

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

886 kalorií , 1 g cukrů , 31 g tuků , 28 g bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapustovo-bramborove-frikadelky>

## Příprava

Řádně omyté brambory uvaříme ve slupce do měkka. Vychladlé je oloupeme a nastrouháme najemno. Kapustu omyjeme a listy zbavíme tvrdých řapíků, které krátce povaříme v mírně osolené vodě. Jarní cibulku a okapané listy nakrájíme najemno. Do mísy si dáme brambory, pokrájenou kapustu s cibulkou, 1 vejce, rozpuštěné máslo a prolisovaný česnek. Dle potřeby osolíme, opepříme a důkladně vše rukama prohněteme. Můžeme zahustit strouhankou. Navlhčenýma rukama tvarujeme karbanátky, které na pánvi na oleji zvolna z obou stran opékáme, lze použít i lívanečnick.



## Ingredience

- ✓ 200 g hlávkové kapusty
- ✓ 600 g moučných brambor
- ✓ 2 ks jarní cibulky
- ✓ 1 ks slepičí vejce
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 3 stroužky česneku

## Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo na každý den, Vegetarián, Hlavní chod, Příloha