

Karbanátky v pivním těstíčku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

3681 kalorií , **3 g** cukrů , **265 g** tuků , **219 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/karbanatky-v-pivnim-testicku>

Příprava

Mletá masa dáme do mísy, osolíme, opepříme, přidáme vajíčko, 2 lžíce horké vody, promícháme a necháme spojit. Pivní těstíčko: do misky nalijeme pivo, oddělíme bílky a žloutky rozšleháme v pivu. Za stálého míchání přisypeme hladkou mouku a vypracujeme řídké, ale hladké těstíčko. Dle potřeby ochutíme solí a pepřem. Z bílků ušleháme tuhý sníh a po částech ho zapracujeme do pivního těstíčka. Těstíčko necháme cca 12 minut odpočinout. Z masové směsi odebereme menší kousky a navlhčenýma rukama vytvarujeme ploché karbanátky, které máčíme do pivního těstíčka a pomalu smažíme na pánvi s olejem. Během smažení je několikrát obrátíme. Dozlatova opečené dáme na talíř a ozdobíme sekanou petrželkou, na kolečka pokrájenou okurkou a rajčaty.

Tip k receptu

Masová směs se při smažení nebude rozpadat, když do ní přimícháme jednu na jemno nastrouhanou bramboru.

Ingredience

- 1/2 kg vepřového mletého masa
- 3 ks slepičí vejce
- 100 ml rostlinného oleje
- 150 g hladké mouky
- 250 ml světlého piva
- 1/4 lžičky pepře
- 1/4 lžičky soli
- 2 lžíce petrželové natě
- 1 okurka
- 2 rajčata
- 2 lžíce vody
- 1/2 kg hovězího mletého masa

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Rodina, Zkušený kuchař, Hlavní chod

