

Karbanátky z brambor a pórku



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 2

346 kalorií , 1 g cukrů , 18 g tuků , 21 g bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/karbanatky-z-brambor-a-porku>

Příprava

Brambory uvaříme ve slupce, vychladlé oloupeme a nastrouháme na hrubším struhadle. Na tenké proužky nakrájíme pórek i se zelenou částí a chvíli povaříme v osolené vodě. Necháme důkladně okapat a přidáme k bramborám, rovněž i vejce, pokrájenou petrželku, dle chuti pepř a sůl. Směs dobře promícháme a formujeme z ní malé karbanátky, které obalujeme v hladké mouce a smažíme po obou stranách ve velmi horkém oleji.



Tip k receptu

Podáváme s mrkvovým salátem nebo nakládanou zeleninou.



Ingredience

- ✓ 5 větších brambor
- ✓ 4 ks pórku
- ✓ 3 slepičí vejce
- ✓ 2 lžičky hladké mouky
- ✓ 1 lžička petrželové natě
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Chudý student, Rodina