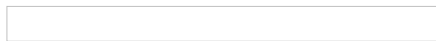


Karbanátky z nudlí a kapusty



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

776 kalorií , **3 g** cukrů , **3 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/karbanatky-z-nudli-a-kapusty>

Příprava

Kapustu omyjeme, odstraníme košťál, překrájíme na menší kousky a dáme ji uvařit do mírně osolené vody, vaříme doměkka. Poté kapustu scedíme a umeleme. K umleté kapustě přidáme na kostičky nakrájenou slaninu, najemno nastrouhaný sýr, utřený česnek se solí a uvařené nudle, které jsme si uvařili dle návodu na obalu. Opepříme, osolíme, vytvarujeme těsto a podle potřeby osolíme. Poté z těsta tvarujeme placičky, které obalíme v trojobalu a smažíme dozlatova z obou stran.

Ingredience

- 1 hlávka kapusty
- 1/2 balíčku nudlí
- 150 g slaniny
- 100 g Eidamu
- 4 ks vajec
- 4 stroužky česneku
- 8 lžic hladké mouky
- 5 lžic strouhanky
- 5 lžic olivového oleje
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod