Karbanátky z uzeného masa

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: **4**

2698 kalorií , **0 g** cukrů , **164 g** tuků , **48 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/karbanatky-z-uzeneho-masa

Příprava

Mäso a očistené zemiaky spolu zomelieme, cibuľu a cesnak nakrájame na jemno.Osolíme, okoreníme, pridáme žĺtky a vymiešame. Zo zmesi vyformujeme faširky, obalíme rozšľahanými bielkami, strúhankou a vypražíme v rozohriatej masti z oboch strán do červena. Podávame zo zemiakovou kašou a zeleninovým šalátom.

Ingredience

- 400 g vařeného uzeného masa
- 400 g brambor vařených ve slupce
- 2 vejce
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- sůl
- pepř
- strouhanka
- olej

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod