

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

Máso 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 masť 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