

Karbanátky



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

2987 kalorií , **5 g** cukrů , **102 g** tuků , **136 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/karbanatky>

Příprava

Mleté maso smícháme s kořením, vejcem a houskou namočenou v mléce. Nemáme-li housky, můžeme přidat hladkou mouku s trochou mléka. Přidáme najemno nasekanou cibuli a rozetřený česnek. Vytvoříme placičky, obalujeme v trojobale a pečeme dozlatova.

Ingredience

- ✓ 1/2 kg vepřového mletého masa
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička pepře
- ✓ 2 lžičky majoránky
- ✓ 1/2 lžičky drceného kmínu
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 hrneček hladké mouky
- ✓ 1 hrneček strouhanky
- ✓ 1 menší cibule
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 1 šálek mléka
- ✓ 3 ks bílého pečiva

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

