

Krůtí karbanátky s bramborovou kaší



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 6

3023 kalorií , **1 g** cukrů , **159 g** tuků , **128 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-karbanatky-s-bramborovou-kasi>

Příprava

Krůtí maso umeleme, přidáme strouhanku, hladkou mouku vejce a promícháme. Směs ochutíme prolisovaným česnekem, solí, pepřem, rozmarýnem a tymiánem. Opět dobře promícháme. Ze směsi tvoříme malé karbanátky, které obalujeme ve strouhance a smažíme na pánvi na oleji.

Ingredience

- ✓ 400 g krůtích prsou
- ✓ 300 g strouhanky
- ✓ 2-3 lžičky hladké mouky
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 1 slepičí vejce
- ✓ 2 lžičky soli
- ✓ troška pepře
- ✓ troška rozmarýnu
- ✓ troška tymiánu (Mateřídoušky obecná)é
- ✓ 100-200 ml rostlinného oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

