

Krůtí karbanátky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

435 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 105 g bílkovin

Autor:

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

Příprava

Rajčata, krůtí maso a estragon dáme do mixéru a důkladně rozmixujeme. Směs vložíme do misky, přidáme cibuli, koření a papriku a promícháme. Z připravené směsi vytváříme karbanátky, které zabalíme do 2 plátků slaniny a zajistíme párátkem. Grilujeme na rozpáleném grilu asi 20-25 minut. Stále obracíme.

Ingredience

- ✓ 4 sušená rajčata v oleji
- ✓ 500 g mletého krůtího masa
- ✓ 1 lžice sekaného estragonu
- ✓ 1/2 červené cibule
- ✓ 1/2 lžičky sladké mleté papriky
- ✓ 1/2 lžičky soli
- ✓ 8 plátků slaniny

Kategorie

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