

Surimi karbanátky



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

1520 kalorií , **3 g** cukrů , **6 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor: JanaB

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

Příprava

Tyčinky, šunku a sýr nastrouháme na slzičkovém struhadle, česnek na jemno, nebo vše pomeleme. Vejce rozšleháme se solí, pepřem, škrobem a vlijeme do strouhané směsi. Dobře promícháme, vytvarujeme 8 karbanátků a obalíme v trojobalu. V pánvi na rozehřátém oleji je usmažíme do zlatova a ihned podáváme. Surimi karbanátky podáváme s bramborovou kaší, nebo vařenými brambory a tatarskou omáčkou.

Ingredience

- ✓ 250 g surimi tyčinek
- ✓ 100 g vepřové šunky
- ✓ 100 g uzeného eidamu
- ✓ sůl
- ✓ mletý černý pepř
- ✓ 1 vejce
- ✓ 1 lžice kukuřičného škrobu
- ✓ 1 - 2 stroužky česneku
- ✓ na obalování - hladká mouka
- ✓ 1 vejce
- ✓ strouhanka
- ✓ slunečnicový olej na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Mléčné výrobky a vejce , Ryby a dary moře, Jídlo na každý den, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

