

Tvarůžkové karbanátky

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

1524 kalorií , **0 g** cukrů , **111 g** tuků , **123 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Mleté maso dáme do mísy, přidáme utřený česnek se solí, nadrobno nasekanou cibuli, namleté tvarůžky, na kostičky nakrájenou slaninu, trochu strouhanky dle potřeby, opepříme. Uděláme těstíčko a tvarujeme karbanátky, které opékáme z obou stran na olivovém oleji.

Ingredience

- 500 g mletého masa
- 1 balení tvarůžků
- 4 stroužky česneku
- 1 ks cibule
- 100 g slaniny
- špetka pepře
- špetka soli
- trochu strouhanky
- 5 lžic olivového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod