

# Chutovka nejen k pivu



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: **8**

**1825** kalorií , **1 g** cukrů , **4 g** tuků , **44 g** bílkovin

**Autor:** Jiřulka

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/chutovka-nejen-k-pivu>

## Příprava

Vločky nejprve na 2 hodiny namočíme. Pak z nich vymačkáme vodu, přidáme ostatní ingredience na Karbanátky a těsto zahustíme strouhankou. Mělo by být husté, aby v něm lžíce stála. Usmažíme Karbanátky. Měly by být křupavé a tmavé, protože v nálevu vyblednou. Uvaříme si nálev a to tak, že všechny suroviny na nálev vaříme asi 5 minut. Necháme vychladit. Cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka. Do sklenici vrstvíme cibuli a Karbanátky, nakonec přidáme nálev a sklenici uzavřeme. Nálev bysme měli nechat uležet alespoň 4 dny, ale čím déle, tím budou Karbanátky lepší. Průvodce vytvořením receptu

## Ingredience

- Karbanátky: 500 g ovesných vloček
- 4 vejce
- 6 lžic dětské krupice
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce Vegety
- 6 stroužků česneku
- špetka soli
- špetka pepře
- strouhanka na obalení
- Nálev: 3 l vody
- 1 l octa
- 100 g cukru
- 10 kuliček pepře celého
- 10 kuliček nového koření
- 6 cibulí
- 1 lžička soli
- 2 bobkové listy

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Něco extra, Rodina, Předkrm