

Jarní karbanátky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

4421 kalorií , **1 g** cukrů , **351 g** tuků , **124 g** bílkovin

Autor: Angel 666

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

Příprava

Rohlík nalámeme na kousky a namočíme do mléka. Kuřecí prso a anglickou slaninu umeleme a spolu s mletým masem dáme do mísy. Dobře omyté kopřivy spaříme vařící vodou, přebytečnou vodu vymačkáme a kopřivy nakrájíme nadrobno. Přidáme je do masa spolu s rozmočeným rohlíkem, přisypeme strouhaný sýr, nadrobno nakrájenou cibulku, prolisovaný česnek, trochu soli, koření, vklepeme vejce a ze všeho vymícháme hmotu na karbanátky. Karbanátky obalíme ve strouhance a usmažíme ve vyšší vrstvě oleje dozlatova.

▣ Tip k receptu

Podáváme s bramborovou kaší nebo vařeným bramborem a zeleninovým salátem.

Ingredience

- 300 g vepřového mletého masa
- 1 větší kuřecí prso
- 150 g anglické slaniny
- 1 vejce
- 1 rohlík
- šálek mléka
- 1 jarní cibulka
- miska kopřiv
- 2 stroužky česneku
- lžička koření na mleté maso
- sůl
- 100 g strouhaného sýra
- strouhanka na obalení
- olej na smažení

Kategorie

Velikonoce, Česká, Jaro, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

