

# Karbanátky Lindström



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 10min  
Celkový čas: 25min , Porce: 4

**587** kalorií , **14 g** cukrů , **46 g** tuků , **12 g** bílkovin

**Autor:** Vera

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/karbanatky-lindstrom>

## Příprava

Maso promícháme se žloutky, worcesterem, najemno nakrájenou cibulkou, solí a pepřem. Zpracujeme kapary, řepu (já jsem použila nakládanou řepu se zelím, proto jsou karbanátky na fotkách světlejší - jinak by byly červenější) a pažitku. Pokud je směs hustá, zředíme smetanou. Smažíme na oleji.

### Tip k receptu

V časopisu, kde byl recept uveden, jsem se dozvěděla, že Lindström byl švédský továrník a dodnes karbanátky bývají součástí stolu smörgasbord. Někdy se podávají ještě s volským okem.

## Ingredience

- 500 g hovězího mletého masa
- 4 žloutky
- 1 cibule
- 2 lžíce kaparů (nasekaných)
- 1 lžíce worcesterské omáčky
- 4 lžíce nakládané řepy (nakrájené nadrobno)
- 2 lžíce nasekané pažitky
- 3 lžíce smetany ke šlehání na zředění
- olej na smažení

## Kategorie

Obyčejný den, Švédská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

