Jikrové karbanátky

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 30min , Porce: **4**

1045 kalorií , **0 g** cukrů , **100 g** tuků , **4 g** bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: https://srecepty.cz/jikrove-karbanatky

Příprava

Jikry z kapra povaříme 10 minut ve vodě, odblaníme a rozmixujeme. Přidáme uvařené, rozmačkané brambory, na kostičky pokrájenou cibuli, petrželku a mátu, dle potřeby osolíme, opepříme a dobře prohněteme. Uděláme karbanátky, obalíme je v hladké mouce a smažíme na prudším ohni do hněda.

Ingredience

- 150 dkg jiker
- 2 brambory
- 1 lžíce petrželové natě
- troška máty peprné
- 1 lžička soli
- troška pepře
- 3 lžíce hladké mouky
- 1 dcl rostlinného oleje
- 1 cibule

Kategorie

Česká, Celoročně, Něco extra, Labužník, Návštěva, Zkušený kuchař, Hlavní chod