

Kapustové karbanátky s bramborami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

2599 kalorií , **0 g** cukrů , **178 g** tuků , **123 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/kapustove-karbanatky-s-bramborami>

Příprava

Brambory oloupeme, nakrájíme a uvaříme doměkka. Kapustičky krátce spaříme (klidně ve vodě, kde se vaří brambory) a nakrájíme je najemno. Smícháme je s mletým masem, solí, pepřem, nasekanou cibulí a utřeným česnekem, přidáme majoránku, vejce, hořčici a promícháme. Ze směsi tvoříme placičky, které obalujeme ve strouhance a smažíme na oleji dozlatova. Podáváme s vařeným bramborem.

Ingredience

- 8 ks růžičkové kapusty
- 250 g hovězího mletého masa
- 250 g vepřového mletého masa
- 1 lžička soli
- 1 ks cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 lžíce majoránky
- 1 lžíce dijonské hořčice
- 2 ks vejce
- 50-100 g strouhanky
- 1/2 lžičky pepře
- 100 ml slunečnicového oleje
- 400 g brambor

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Zelenina, Hlavní chod

