

Karbanátky s kedlubnovým zelím a bramborami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

2610 kalorií , **0 g** cukrů , **116 g** tuků , **28 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/karbanatky-s-kedlubnovym-zelim-a-bramborami>

Příprava

Vepřové maso umeleme, smícháme s jedním vejcem, jednou nasekanou cibulí a česnekem, majoránkou a podle chuti osolíme a opepříme. Dáme stranou odležet. Mezitím si oloupeme brambory, nakrájíme je na kolečka a vaříme 20 minut doměkka. V ještě teplých bramborách necháme rozpustit máslo. Na zelí si opečeme cibuli nakrájenou najemno na oleji, přidáme nahrubo nastrouhané kedlubny a zasypeme moukou. Ochutíme octem, kmínem, solí a cukrem a dusíme doměkka. Z masové směsi tvoříme karbanátky, které obalíme ve vejci a strouhance a smažíme je na oleji dozlatova. Karbanátky podáváme s bramborem a zelím.

▣ Tip k receptu

Místo kedlubnového zelí můžeme použít také kapustu.

Ingredience

- 400 g vepřové plece
- 500 g brambor
- 2 ks cibule
- 2 ks česneku
- 2 ks vejce
- 2 ks kedlubny
- 1 lžička majoránky
- 1 lžička kmínu
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 1/2 lžičky cukru krupice
- 2-3 lžíce strouhanky
- 4 lžíce másla
- 4 lžíce slunečnicového oleje
- 1 lžíce hladké mouky
- 1-2 lžíce octu

Kategorie

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

