

Kapustové karbanátky s uzeninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 8

- Kapusta 1 kg
- Uzenina 300 g
- Česnek 3 stroužek
- Cibule 1 ks
- Houska 1 ks
- Mléko 6 lžíce
- Vejce 2 ks
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Majoránka 1 lžička
- Strouhanka 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Kapustu omyjeme ve studené vodě a odtrháme jednotlivé lístečky do hrnce a spaříme horkou vodou. Vaříme v osolené vodě do poloměkka.

Pak umeleme na stroji spolu s cibulí, česnekem a houskou namočenou v mléce. Přidáme na kostičky

nebo nudličky nakrájené uzené, pepř, sůl, majoránku a 2 vejce. Podle potřeby dáme strouhanku.

Smažíme na mírném ohni dozlatova.