

Kapustové karbanátky s mletým masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Autor: andrea



Autor: janatka

Suroviny

Porce: 6

- Mléko 1 dl
- Kapusta 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Strouhanka 200 g
- Cibule 1 ks
- Vejce 2 ks
- Rohlík 1 ks
- Černý pepř mletý 1 ks
- Hladká mouka 200 g
- Mleté maso 300 g

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kapustu uvaříme do změknutí v osolené vodě a poté ji nadrobno rozkesáme.

Mezitím si oloupeme cibuli, nakrájíme na drobné kousky a na másle osmažíme.

K posekané kapustě přidáme 1 vejce, mleté maso, rohlík namočený v mléce, osmaženou cibulku, sůl a pepř. Směs promícháme. V případě, že je směs příliš řídká, přidáme podle potřeby strouhanku a vytvarujeme karbanátky, které obalíme v trojobalu (hl. mouka, vejce, strouhanka) a smažíme dozlatova na vyšší vrstvě oleje.

Karbanátky podáváme s brambory, nebo s bramborovou kaší.