Cuketové karbanátky s hermelínem

Počet porcí: 3
Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Omytou cuketu nastrouháme na hrubo i se slupkou. Osolíme, smícháme s vločkami a necháme 20 minut uležet. Jestliže bude i po odležení v cuketě ještě voda, odebereme ji. Sýr nastrouháme na hrubo a společně s vejcem, kořením, česnekem, cibulkou a moukou přidáme k cuketě. Vypracujeme směs, aby šly tvořit karbanátky. Podle potřeby přimícháme strouhanku. Odebíráme přibližně stejné množství směsi a tvoříme karbanátky, které obalujeme ve strouhance. Smažíme v rozehřátém oleji z obou stran.

Ingredience

- **Cuketa** - 270 g
- **Česnek** - 3 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Cibulka jarní** - 30 g
- **Ovesné vločky jemně drcené 500 g** - 36 g
- **Hermelín** - 100 g
- **Kukuřičná strouhanka 200 g** - 15 g
- **Majoránka 7 g** - 2 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 10 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 21 g
- **Vejce** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
DIABETICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE