

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 rozehrátém 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

