

Karbanátky z Robi masa

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 35 minut

Postup přípravy

Robi maso dáme do misky, přidáme nakrájenou cibuli, česnek, vejce, mouku, strouhanku, sůl, pepř a kmín. Z těchto surovin vypracujeme hmotu, ze které půjdou dobře tvarovat karbanátky.

Z hmoty vytvarujeme robi karbanátky, které obalíme ve strouhance a smažíme na rozpáleném oleji.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Kmín celý** - 1 g
- **Strouhanka** - 10 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Olejí slunečnicový** - 18 g
- **Robi sekaná 200 g** - polotovár - 300 g
- **Mouka hladká 1 000 g** - 10 g
- **Vejce** - 112 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

DIABETICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

