

Kyjevské karbanatky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

0

Postup

POSTUP PŘÍPRAVY: Upravíme je tedy buď ze zbytků předešlého jídla, nebo ze staré slepice, kterou ožehneme, vykucháme a opereme. Maso sejmeme s kostí i s kůží, umelme na strojku, přidáme žemli máčenou v mléce - na 1 kg slepice 100g žemle - znovu umeleme, přilijeme trochu rozpuštěného másla, osolíme a dobře promícháme se špetkou majoránky. Utvoříme karbanátky, obalíme je ve strouhance a smažíme po obou stranách v rozpáleném tuku 4-6 minut do růžova. Pak dáme pánev s karbanátky na 5 minut do trouby nebo zakrytou na mírný oheň. Podáváme polité máslem, obložené dušenou zeleninou, hráškem, fazolovými lusky, květákem nebo opečenými brambory.