

Brokolicové karbanátky

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g brokolice

1 cibule

2 lžíce petrželky

150 g salámu

1 stroužek česneku

sůl

pepř

1 vejce

strouhanka

6 žampionů

Příloha:brambory, bramborová kaše, hranolky, zelenina

Postup

Brokolici uvařte v osolené vodě, po vychladnutí nakrájejte na kousky. K tomu přidejte na kostičky nakrájený salám(může být kuřecí, ang. slanina - každý podle své chuti), cibuli na drobno, žampiony, nasekanou petrželku, česnek, vajíčko a strouhanku. Z vymíchané hmoty tvoříme placky,které jen obalíme ve strouhance. Smažíme do zružovění.