

Kapustové karbenátky

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

1 ks větší kapusty
voda
1 ks vejce
4 stroužek česnek
125 ml mléko
sůl
majoránka
strouhanka
tuk

Postup

Kapustu zbavíme silných žebér, v osolené vodě uvaříme do měkka. Posekáme ji, přidáme vejce, sůl, marojánku, stroužky utřeného česneku, mléko a strouhanku - to je tolik, aby směs byla hustá, ale ne drolivá. Tvoříme karbanátky, které obalíme ve strouhance a osmažíme na trošce omastku. Karbenátky si můžeme vylepšit i dušenou zeleninou. Podáváme s bramborem.