Hrachové karbanátky

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

0,25 l hrachu
vejce
pepř
sůl
strouhanku
kopřivy nebo zelenou petržel.

Postup

Hrách namočíme přes noc do vody, druhý den uvaříme do měkka, slijeme, nasekáme kopřivy nebo petrželku, přidáme pepř a sůl (podle chuti můžeme přidat i majoránku) a zaděláme v tužší těsto. Obalujeme bud jen ve strouhance, nebo v mouce, vejci a strouhance. Smažíme na oleji a podáváme teplé s brambory a zeleninou. Do hrachové směsi můžeme přidat i nastrouhaný syrový brambor, případně trochu uzeniny.