

Nivové karbanátky

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Postup přípravy: Nastrouháme na jemno Nivu a droždí a dál postupujeme jako při přípravě masových karbanátků. Do rozstrouhaného sýra a droždí přidáme vajíčko, majoránku a česnek. Hmotu zahustíme strouhankou tak, abychom rukou mohly tvořit placaté karbanátky o průměru asi 5 cm a vysoké asi 1 cm. Nesolíme, Niva je slaná dost. Nenecháváme kynout, droždí se projeví při smažení - karbanátky zvětší objem. Lehce obalíme ve strouhance a smažíme na oleji.

Chutná výborně s bramborem a zeleninovým salátem. Dobré i studené, bohužel nám nikdy nezbydou. Občas do hmoty, kde je základ vždy Niva, přihodím zbytky jiných tvrdých sýrů.