

# Tvarohové karbanátky ii.

Kategorie: Mléko/sýry

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

Ingredience:

1 listové těsto

360 g jemného tvarohu

80 g dětské krupice

4 žloutky

sůl

rozpuštěné máslo

olej

250 ml kysané smetany

## Postup

Postup přípravy: Tvaroh smícháme s krupicí, žloutky, osolíme a necháme 10 minut odpočívat. Těsto vyválíme a rozkrájíme na 8 čtverců, každý potřeme rozpuštěným máslem, stačí i olej. Z tvarohu vytvarujeme 8 karbanátků, každý zabalíme do těsta. Na pánvi na oleji smažíme z obou stran. Smetanu osolíme, kdo má rád může ochutit česnekem, a podáváme ke karbanátkům s brambory, nebo i bez brambor.