Pohankové karbanátky

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g mletého masa
200 g pohanky
cibule
česnek
3 vejce
hladká mouka na obalení
1 špetka soli
majoránka
mletý pepř
120 g oleje

Postup

Pohanku dáme do vroucí, mírně osolené vody a přiklopenou ji stáhneme z ohně. Necháme 30 minut dojít, scedíme a přimícháme ji k mletému masu. Přidáme 0,666666666666667 množství vajec, koření, utřený česnek a pokrájenou cibulku. Z těsta připravíme malé karbanátky, které obalujeme v hladké mouce a rozšlehaném vejci. Pozvolna smažíme na oleji dozlatova po obou stranách.