

Karbanátky se zeleninou a bramborami

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com



Suroviny

bazalka

bílý vinný ocet

250 g cukety

600 g mletého telecího masa

strouhaný sýr grana nebo parmezán

100 g grilované červené papriky

sůl, pepř

600 g brambor

olivový olej extravergine

Postup

Brambory oloupejte, nakrájejte na kostičky a 2 minuty vařte v osolené vodě ochucené 1 lžící octa.

Z cuket odstraňte střední část se semínky, nakrájejte je na kostičky a orestujte na tenké vrstvě rozpáleného oleje - 1-2 minuty.

Poté je nahrubo rozmixujte a smíchejte s mletým masem. Přimíchejte i nahrubo nakrájenou papriku, 1 lžící strouhaného sýru, hrstku nasekaných lístků bazalky a opepřete.

Z masové směsi vymodelujte kuličky a rozložte je na plech vyložený pečícím papírem potřeným olejem. Přidejte i kostičky brambor a pečte při 190°C asi 25 minut.

Po vyjmutí z trouby osolte a podávejte.

la Cucina Italiana září 2007