Barbaankovy karbanátky

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg mletého masa
2 vejce
2-3 lžíce strouhanky
2 lžíce plnotučné hořčice
1 lžíce kremžské hořčice
sůl
pepř
majoránka
mletý kmín
mletá paprika

Postup

Ingredience smícháme, strouhanky jen symbolicky, aby nezanikla chuť masa a karbanátky nebyly gumové a tuhé. Z masa tvarujeme karbanátky cca 5cm široké a 2cm vysoké, v ničem už neobalujeme (ani ve strouhance ne) a na pánvi je lehce zploštíme. Smažíme z obou stran dohněda, při smažení první strany jsou karbanátky ještě křehké, takže nenapichovat a nemačkat, obracet obracečkou. Ještě tip: karbanátky nedávám na ubrousek, ale na rošt z trouby položený na dřez. Tam je nechám okapat a dvěma či třemi ubrousky pak pouze utřu kapku tuku na spodku. Doporučená příloha: bramborová kaše s osmahnutou cibulkou, brambory