Karbanátky z tresky

Kategorie: Ryby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g filé z tresky
2 lžíce petrželky
1 vejce
1 lžíce strouhanky
100 g tvarohu
1 cibule
6 lžic oleje
několik listů hlávkového salátu
1 lžíce hladké mouky
sůl
pepř

Postup

Filé omyjeme a vaříme v páře asi 10 minut. Cibuli nakrájíme nadrobno, přidáme vejce, tvaroh, špetku soli, strouhanku a petrželku. Vše společně s treskou rozmixujeme. Ze směsi připravíme 12 karbanátků, obalíme je v mouce a smažíme na rozpáleném oleji dozlatova. Karbanátky podáváme na listech hlávkového salátu.