

# Bramborové karbanátky s balkánským sýrem

**Počet porcí:** 5

**Doba přípravy:** 20 minut

**Bez lepku**

## Postup přípravy

Oloupané syrové brambory nastrouháme na nudličky. Balkánský sýr nastrouháme na hrubší nudličky a přidáme k bramborám. Přisypeme nasekané bylinky a chilli papričku. Vše zasypeme bramborovým škrobem, strouhankou a pepřem. Vše promícháme a vytvoříme kompaktní těsto. Nesolíme, protože balkánským sýr je velmi slaný. Nepřidáváme ani vejíčko. Do pánve nalijeme vyšší vrstvu tuku a začneme zahřívat. Všechny připravené suroviny na karbanátky promícháme a navlhčenými dlaněmi tvoříme karbanátky přibližně o průměru 7 – 8 cm. Karbanátky smažíme po obou stranách v rozpáleném oleji.

Usmažené karbanátky prokládáme papírovými utěrkami, aby se odsál přebytečný tuk. Můžeme podávat se zeleninovým salátem.

## Ingredience

- **Brambory** - 600 g
- **Petrželová nať** - 3 g
- **Paprika červená chilli** - 2 g
- **Pažitka** - 3 g
- **Balsýr 200 g** - 200 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Kukuřičný škrob, bez lepku 200 g** - 12 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 30 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

**CELIATICA.CZ**

VÁŠ SEZNAM ONLINE

