

Kapustové karbanátky s Hraškou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kapustu povaříme ve slané vodě. Pak rozkrojíme na čtvrtky a rozsekáme v robotu, případně pomeleme na masovém mlýnku. Na oleji dozlatova osmahneme najemno nakrájenou cibuli, přidáme Mahá koření a krátce zpěníme. Přidáme kapustu, směs Hraška, třený česnek, pepř a vše dobře promícháme. Z těsta vytvoříme kulaté ploché karbanátky, které obalíme ve strouhance a zvolna smažíme na mírně rozpáleném tuku po obou stranách dozlatova. Po vyndání necháme přebytečný tuk okapat na sítku a papírovém ubrousku.

Podáváme s vařenými brambory nebo s bramborovou kaší s dresingem a zeleninovým salátem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 100 g
- **Česnek** - 15 g
- **Kapusta biela** - 900 g
- **Jedlá sůl** - 10 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 2 g
- **STROUHANKA pečivová bez lepku** 350 g - 130 g
- **Olej slunečnicový** - 100 g
- **Hraška na zahušťování** 250 g - 280 g
- **Mahá koření** 100 g - 5 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

