

Karbanátky po bulharsku

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Lilky omyjeme, upečeme v troubě (na 200 °C asi 15 - 20 minut), oloupeme a umeleme. Přidáme k nim nadrobno nasekaný česnek, sůl a pepř. Vše dobře promícháme. Cibuli nakrájíme nadrobno a osmažíme ji na oleji. Veku přelijeme mlékem, aby změkla. K mletému masu přidáme vychladlou cibuli, veku, vejce, petrželku, sůl a pepř. Pořádně promícháme a necháme odstát v lednici asi 40 minut. Poté tvarujeme karbanátky a smažíme je na rozehřátém oleji z obou stran. Do zapékací misky nalijeme zbylý olej ze smažení, na něj naskládáme půlku lilků, na ně karbanátky, které přikryjeme druhou půlkou lilků. Vše přelijeme smetanou. Pečeme v troubě rozehřáté na 200°C asi 30 - 40 minut.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Lilek** - 400 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Petrželová nať** - 7 g
- **Mleté maso míchané** - 500 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 200 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mléko polotučné 1 l** - 50 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Vejce** - 50 g
- **Měkké housky 180 g (2x90 g)** - 180 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

