

Lososové karbanátky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do mísy vložíme namletý fileť z lososa, strouhanku, nakrájenou jarní cibulku, červenou cibuli a rozklepneme vejce. Osolíme, opepříme, přidáme lžičku koření na ryby a promícháme. Ze směsi vytváříme karbanátky a necháme je chvíli odležet. Karbanátky smažíme na rozpálené pánvi 3 minuty z každé strany, servírujeme společně se salátem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Cibulka jarní** - 100 g
- **Sádlo** - 20 g
- **Losos obecný 250 g** - 300 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Koření na ryby 25 g** - 5 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 100 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Vejce** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

