

Karbanátky plněné nivou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Do mletého masa přidáme vejce, osolíme, okořeníme kořenící směsí Mletá masa a strouhankou zahustíme na hustou hmotu. Nivu nakrájíme na špalíčky, každý špalíček obalíme vrstvou připraveného mletého masa, obalíme ve strouhance a na rozehřátém oleji osmažíme. Podáváme s tatarskou omáčkou, zeleninovým salátem a vařeným bramborem.

Ingredience

- **Mleté maso míchané** - 500 g
- **Jihočeská Niva 50 % 110 g** - 200 g
- **Směs na mletá masa 30 g** - 5 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 40 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 3 g
- **Olej slunečnicový** - 30 g
- **Vejce** - 50 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

