

Karbanátky po kačerovsku

Doba přípravy 15 min.
Smažení: 30 min.
(pro 4 osoby)

Potřebuješ:

½ kg mletého telecího
 a vepřového masa
 1 cibuli
 60 g (1 dl) hrubé mouky
 ¼ l polotučného mléka
 2 lžičky soli
 ¼ lžičky pepře
 ¼ lžičky papriky
 1 vejce
 2 lžice másla nebo margarínu

mísu, struhadlo nebo nůž,
odměrku, vařečku, pánev,
obracečku



1. Olupej cibuli a nastrouhej ji nahrubo na struhadle rovnou do mísy. Cibuli můžeš také nasekat nožem na menší kousky.



2. Mouku a mléko smíchej s cibulí, přidej sůl, pepř, papriku a vejce.



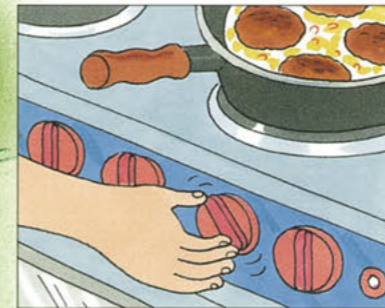
3. Do mísy dej mleté maso a vše důkladně promíchej. Je-li hmota příliš tuhá, přilej trochu mléka nebo kapku vody.



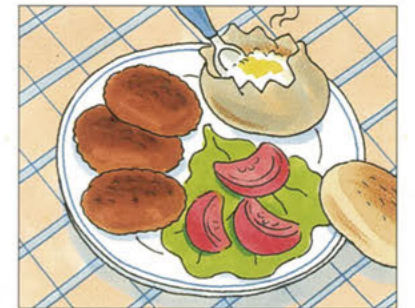
4. Postav pánev s tukem na mírný plamen. Než se tuk zahřeje, vytvaruj z masové směsi karbanátky.



5. Vlož karbanátky na pánev. Nech je lehce ztmavnout na spodní straně a potom je obracečkou otoč.



6. Když jsou karbanátky hnědé z obou stran, zmírní plamen a ještě asi 8 min. je dopékej. Přitom je několikrát obrať.



7. Teplé karbanátky podávej s vařenou nebo dušenou zeleninou, s pečenými brambory, s chlebem nebo s čerstvým salátem.

