

Čočkové karbanátky

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

250 g	čočka
2 ks	mrkev
2 ks	vejce
2 stroužek	česnek
3 lžíce	hladká mouka
5 lžíce	strouhanka
	majoránka
	pepř
	sůl
	olej na smažení



Postup přípravy

Předem namočenou čočku si uvaříme dle návodu. Oloupanou cibuli a česnek nakrájíme nadrobno. Mrkev si nastrouháme a spolu s cibulí a česnekem přidáme k rozmixované čočce (čočka nemusí být rozmixovaná úplně najemno). Přidáme vejce, mouku a strouhanku a vše smícháme dohromady. Ochutíme pepřem, majoránkou a solí. Z hmoty začneme tvarovat karbanátky, které osmažíme na oleji dozlatova.

Karbanátky se výborně hodí do housky obložené zeleninou jako hamburger, nebo jen k uvařeným bramborům s jogurtovým dipem.