

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.