zeleninové karbanátky

Hlavní jídlo (vytvořil*a Fons Beníšky)

vegetariánské

název	množství (na 36.0 porcí)
Strouhanka	150 gramy
Brambory [kus]	108 kusy
Máslo	50 gramy
Vejce slepičí	6 kusy
Cibule [kus]	6 kusy
Česnek [palice]	1 kusy
Olej slunečnicový	
Koření - pepř černý	
Sůl	

návod k přípravě

Květák vařte v mírně osolené vodě do změknutí, cca 10 minut. Nechte důkladně okapat a rozmačkejte šťouchadlem na brambory. Přidejte vejce, sůl, pepř, kmín, majoránku, česnek a strouhanku tak, aby směs byla kompaktní a daly se z ní tvarovat maličké placičky. Placičky smažte na oleji nebo sádle z obou stran dozlatova.

Uvařené brambory podávejte jako přílohu.

úkoly

recept nemá úkoly