

Kapustové karbanátky

Ingredience

- 1 kapusta
- 200 g mletého masa
- 2 špekáčky (točený salám, uzené maso)
- vejce — 1
- sůl, pepř
- strouhanka

Postup

Kapustové listy ponoříme asi na 2 minuty do vařící vody a necháme okapat. Vykrájíme silnější části košťálů. Salám apod. nakrájíme na větší kousky a spolu s kapustou umeleme na masovém strojku. Do směsi přidáme mleté maso, vejce, sůl, pepř. Rukama propracujeme a ze směsi tvoříme velké karbanátky. Ty ještě obalíme ve strouhance. Smažíme ve větší vrstvě oleje. Dobré jsou i studené.