Kapustové karbanátky

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

1/2 kg	kapusta
300 g	mleté hovězí maso
3 ks	vejce
150 g	strouhanka
2 lžíce	mléko
4 stroužek	česnek
	sůl
	mletý pepř
	majoránka
	olej



Postup přípravy

Kapustu omyjeme a dáme do osolené vařicí vody. Necháme asi 2 minuty povařit a dáme ji okapat. Poté ji nameleme na masovém strojku nebo nakrájíme velmi najemno. Ve velké misce si takto připravenou kapustu smícháme s mletým masem, vejci, strouhankou, mlékem, prolisovaným česnekem, solí, pepřem a majoránkou. Z této směsi děláme karbanátky, které smažíme z obou stran na oleji dozlatova (popř. je dáme na pečicí papír na plech do trouby, aby byly méně mastné). Jako přílohu ke kapustovým karbanátkům volíme buď vařené brambory nebo bramborovou kaši.