Karbanátky z brambor a balkánského sýra

https://www.varimesmarcelou.cz/zeleninova-jidla-vc-vegetarianskych/karbanatky-z-brambor-a-balkanskeho-syra.html

Karbanátky z brambor a balkánského sýra, vlastně vegetariánské karbanátky, si oblíbí i zapřisáhlí milovníci masa. Příprava je tak jednoduchá, že by ji zvládly i děti. Chuť delikátní. Z několika surovin a bylinek vykouzlíte skvělý pokrm.

Na přípravu 12 kusů vegetariánských karbanátků budeme potřebovat

- 500 g oloupaných starších brambor
- 200 g balkánského sýra
- 1 polévkovou lžíci Solamylu (vrchem)
- 2-3 polévkové lžíce strouhanky
- 1 polévkovou lžíci nasekaných bylinek (petržel, pažitka, dobromysl, tymián; podle vlastní chuti a možností)
- Mletý černý pepř
- 1 cm nasekané chilli papričky nebo půl kávové lžičky pálivé papriky
- Olej na smažení
- Pánev s nepřilnavým dnem

Postup přípravy vegetariánských karbanátků

Starší oloupané brambory nastrouháme na nudličky.

Nastrouhané brambory přendáme do velkého síta a tlakem ruky přes síto z brambor vymačkáme všechnu vodu.

Vymačkané brambory dáme do mísy.

Balkánský sýr nastrouháme na hrubší nudličky a přidáme ho k bramborám. Přidáme nasekané bylinky a chilli papričku.

Vše zasypeme bramborovým škrobem (Solamyl) a připravenou strouhankou. Mlýnkem s černým pepřem nad těstem párkrát otočíme.

Postup přípravy karbanátků z brambor a balkánu
Zdroj:Marcela Hackerová

Rukou nebo lžící všechny suroviny na karbanátky promícháme a vypracujeme směs, ze které budeme tvořit karbanátky.

Nesolíme, protože balkánský sýr je velmi slaný. Nepřidáváme ani vajíčko.

Do pánve nalijeme vyšší vrstvu tuku a začneme zahřívat. Z připravené směsi vytvoříme karbanátky přibližně o průměru 7 – 8 cm.

Karbanátky smažíme po obou stranách v rozpáleném oleji do barvy lesního medu.

Smažení bramborových karbanátků
Zdroj:Marcela Hackerová

Rada

Po vložení karbanátků do oleje se nesnažte s nimi jakkoli posouvat.

Mají tendenci se lepit ke dnu. Kdybyste se snažili s nimi hýbat, potrhaly by se.

Nechte je smažit. Když jsou usmažené, sami se ode dna odlepí a pak je můžete lehce obrátit na druhou stranu.

Usmažené bramborové karbanátky s balkánským sýrem a bylinkami
Zdroj:Marcela Hackerová

Usmažené karbanátky prokládáme papírovými utěrkami, aby se odsál přebytečný tuk.

Můžeme podávat s jakýmkoli zeleninovým salátem, ale já mám k nim nejraději lehce osolený ledový salát se smetanovým dresinkem a bylinkami.

Můžete si sami zvolit i jiný salát. Ten, který máte nejraději.