Krůtí karbanátky se syrečkem špenátem a bramborami



75 minut náročnost ●●○○

Tak tuhle pochoutku určitě stojí za to vyzkoušet. Už jen z fotky se sbíhají sliny.

Ingredience

Na karbanátky

- 300 g mletého krůtího masa
- 1 balení Jihočeského syrečku
- 1 lžíce čerstvé petrželky
- 1 stroužek česneku
- 1 vejce
- sůl
- pepř
- olej

Na špenát

- 2 stroužky česneku
- 1 menší cibule
- 300 g mraženého špenátu
- 1 vejce
- pepř
- sůl
- olej

Návod na přípravu:

Krůtí maso smícháme s bylinkami, vejcem, nastrouhaným Jihočeským syrečkem, cibulí, česnekem, solí a pepřem. Necháme chvíli odležet v lednici. Poté tvarujeme karbanátky a smažíme na pánvi s olejem ze všech stran dozlatova. Mezitím si připravíme brambory hasselback dle receptu zde.
Špenát vložíme do hrnce a pomalu zahříváme. Na pánvi osmažíme najemno nakrájenou cibuli a přidáme špenát, vejce a prolisovaný česnek. Osolíme, opepříme. Chvíli povaříme a podáváme společně s bramborami a krůtím karbanátkem.