Kapustové karbanátky se sýrem Lipánek 30 %

1 hodina

náročnost ●○○○

Ingredience (4 porce):

- 1 balení sýru Lipánek 30 %
- 5 listů kapusty
- 500 g mletého masa (hovězí + vepřové)
- 2 lžíce strouhanky
- 2 stroužky česneku
- 1 cibule
- 1 lžíce Jihočeského másla
- olej na restování
- 1 lžíce olivového oleje
- 2 lžíce hladké mouky
- 3 brambory
- 2 barevné papriky
- 1 lžíce majonézy
- 1 lžička medu
- 1 lžička hrubozrnné hořčice
- 1 lžička citronové šťávy
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Brambory oloupeme a uvaříme v osolené vodě. Kapustové listy spaříme ve vroucí osolené vodě a necháme okapat. Cibuli nakrájíme na kostičky a orestujeme ji na Jihočeském másle dozlatova.
Ve větší míse smícháme mleté maso, na kostičky nakrájený sýr Lipánek, nadrobno nasekané kapustové listy (jeden list si necháme stranou), prolisovaný česnek, orestovanou cibuli, sůl a pepř. Ze směsi vytvoříme karbanátky, které obalíme v hladké mouce. Opečeme je z obou stran dozlatova, přibližně 3 minuty z každé strany. Uvařené brambory a papriky nakrájíme na větší kusy a orestujeme je na olivovém oleji. Na závěr přidáme nahrubo nakrájený zbylý kapustový list a vše dochutíme solí a pepřem. V malé misce smícháme majonézu, med, hořčici a citronovou šťávu.
Karbanátky servírujeme s opečenou zeleninou a hořčičnou majonézou.