Cuketové karbanátky s Jihočeským syrečkem



30 minut náročnost ●●○○

Vyzkoušejte tyto báječné karbanátky z cukety.

Ingredience

- 1x cuketa
- 1,5 kostky droždí
- 2x vejce
- 50 g celozrnné mouky
- 2x Jihočeský syreček
- 3x stroužek česneku
- sůl
- pepř
- mletý zázvor
- mletý kmín
- rostlinný olej

Návod na přípravu:

Cuketu oloupeme, nahrubo nastrouháme, posolíme a necháme 15 minut odležet. Mezitím nastrouháme nahrubo syrečky. Poté vymačkáme z cukety přebytečnou šťávu, přidáme vejce, koření, prolisovaný česnek, syrečky a rozdrobíme droždí. Vše zamícháme a přidáváme mouku, dokud nevznikne těsto, ze kterého se dají tvarovat karbanátky. Karbanátky smažíme na pánvi, po osmažení necháme okapat na papírovém ubrousku. Podáváme se zeleninovým salátkem, do kterého můžeme přidat Jihočeskou nakládanou nivu.