



Ingredience na karbanátky

- 250 g mletého masa (směs vepřového a hovězího)
- 50 g housky na knedlíky (suchá houska nebo rohlík)
- 100 ml mléka
- 1 vejce
- ½ cibule
- 1 lžička **NIKAL Masového koření**
- 1 lžička **NIKAL Harmonie s pepřem**
- 30 g **NIKAL Pepřová omáčka**
- Strouhanka
- Máslo nebo rostlinný olej
- Sůl

Ingredience na opečené brambory

- 2 lžičky **NIKAL Směsi koření** na pečené brambory
- 400 g brambor (přednostně polotuhých)
- Máslo nebo rostlinný olej
- Sůl

Všechny produkty **NIKAL** si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření
Kotkova 710/3
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16
Fax 515 291 055
Online www.nikal.cz
E-Mail nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Hovězí karbanátky s pepřovou omáčkou a opečenými bramborami



Recept pro 2 osoby.



Doba přípravy: cca 30 minut.

Příprava: Karbanátky a NIKAL Pepřová omáčka

Cibuli nakrájejte na jemné kostičky a na pánvi ji pomalu osmažte na středním plameni s trochou másla nebo rostlinného oleje, dokud nebude sklovitá. Housku nakrájejte na kostky, ohřejte mléko a smíchejte ho s osmaženou cibulí v míse. Směs nechte 10 minut nasáknout.

Do druhé mísy vložte mleté maso, přidejte vejce, 1 lžičku **NIKAL Masové koření**, špetku **NIKAL Harmonie s pepřem** a sůl. Vše důkladně promíchejte. Namočenou směs z housek přidejte k masu a vše znovu dobře prohnětte. Těsto by mělo být vláčné, ale ne příliš tekuté. Pokud je směs příliš řídká, přidejte 1–3 lžíce strouhanky a znovu propracujte.

Směs rozdělte na 4 části a z každé vytvořte kouli. Koule položte na prkénko a dlaní je lehce zploštěte do tvaru karbanátek vysokých asi 2–3 cm. Karbanátky obalte ve strouhance a na pánvi je smažte z obou stran na středním plameni s trochou másla nebo oleje asi 4 minuty na každé straně. Hotové karbanátky dejte do trouby na 120 °C a nechte je 10 minut dojít.

Na omáčku nalijte do hrnce ¼ litru vody a přidejte 30 g **NIKAL Pepřové omáčky** a za stálého míchání metličkou vařte 5 minut. Karbanátky podávejte spolu s pepřovou omáčkou.

Příprava: Opečené brambory

Brambory vařte ve slupce v mírně osolené vodě asi 20 minut. Poté vodu slijte a nechte brambory vychladnout. Oloupejte je a nakrájejte na tenké plátky. Plátky brambor osolte a promíchejte s **NIKAL Směsí na pečené brambory**.

Na pánvi rozehejte trochu másla nebo rostlinného oleje. Brambory opékejte na vyšším středním plameni dozlatova. V případě potřeby je ještě dosolte.