

# Karbanátky s Jihočeskou nivou a bramborovým salátem

🕒 90 minut

náročnost ●●○○



## Ingredience na 4 porce:

### Karbanátky:

- 500 g mletého masa
- 3 stroužky česneku
- 4 vejce
- 0,5 lžičky soli
- pepř
- majoránka
- 1 balení Jihočeské nivy 60 %
- strouhanka
- hladká mouka
- olej na smažení

### Bramborový salát:

- 1 kg brambor
- 2 petržele
- 2 mrkve
- 3 lžíce majonézy
- 1 lžíce hořčice
- 3 lžíce tatarky
- 6 sterilovaných okurek
- 0,5 celeru
- sůl
- pepř
- 10 lžic láku z okurek

## Návod na přípravu:

Nejdřív si připravíme bramborový salát. Brambory uvaříme ve slupce doměkka a poté oloupeme. Zeleninu očistíme a dáme vařit. Po uvaření všichni zeleninu a brambory nakrájíme na malé kostičky. Vložíme do mísy a přidáme majonézu, tatarku, hořčici a na kostičky nakrájené okurky. Osolíme a opepříme. Promícháme a zalijeme lákem z okurek. Necháme do druhého dne odpočinout v lednici.

V míse smícháme mleté maso, prolisovaný česnek, majoránku, dvě vejce a na kostičky nakrájenou nivu. Osolíme a opeříme. Promícháme a z hotové směsi tvoříme malé bochánky, které obalíme v trojobale v pořadí vejce, mouka a strouhanka. Obalené karbanátky smažíme dozlatova podáváme s bramborovým salátem.