



## Krůtí karbanátky pečené v troubě

Ingredience

mleté krůtí maso: **300 g**

cibule: **1 ks**

stroužky česneku: **2 ks**

vejce: **1 ks**

sůl

pepř

majoránka

olej

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zlatá střední cesta

**Cibuli nakrájíme nadrobno a česnek prolisujeme. Smícháme mleté maso, cibuli, česnek, vejce, sůl, pepř a trochu majoránky. Vše důkladně promícháme a tvoříme karbanátky, které pokládáme do pekáče vymazaného olejem. Troubu předehřejme na 200°C a krůtí karbanátky pečeme asi 25 - 30 minut dozlatova. V...**

## Krůtí karbanátky pečené v troubě - recept

Cibuli nakrájíme nadrobno a česnek prolisujeme. Smícháme mleté maso, cibuli, česnek, vejce, sůl, pepř a trochu majoránky. Vše důkladně promícháme a tvoříme karbanátky, které pokládáme do

pekáče vymazaného olejem.

Troubu přehřejme na 200°C a krůtí karbanátky pečeme **asi 25 - 30 minut** dozlatova. V polovině pečení je obrátíme.

**Krůtí karbanátky pečené v troubě** podáváme s bramborovou kaší nebo oblíbeným salátem. Recept můžeme ještě vylepšit přidáním strouhaného sýra do směsi na karbanátky a dochutit například sekanou petrželkou nebo trochou chilli.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí