



Krůtí karbanátky

Ingredience

mleté krůtí maso: **400 g**
šalotka: **1 ks**
česnek: **1 ks**
petrželka: **1 PL**
majoránka: **1 KL**
tymián: **1 KL**
kukuřičná strouhanka: **1 PL**
olej
sůl
pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Mleté krůtí maso smícháme s prolisovaným česnekem, nadrobno nakrájenou šalotkou a petrželkou, majoránkou, tymiánem, solí, pepřem a lžičkou oleje. Přisypeme trochu strouhanky, propracujeme a necháme asi 30 minut odpočinout v lednici. Z hmoty vytvoříme menší karbanátky, potřeme je olejem a ogrilujeme...

Krůtí karbanátky - recept

Mleté krůtí maso smícháme s prolisovaným česnekem, nadrobno nakrájenou šalotkou a petrželkou, majoránkou, tymiánem, solí, pepřem a lžičkou oleje. Přisypeme trochu strouhanky, propracujeme a necháme **asi 30 minut** odpočinout v lednici. Z hmoty vytvoříme menší karbanátky, potřeme je olejem a **ogrilujeme dozlatova** z obou stran. Můžeme je také osmažit v rozehřátém oleji.

Krůtí karbanátky podáváme s [bramborovou kaší](#) nebo pečivem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí