

Kapustové karbonátky

Ingrediencie:

- 400g kapusty
- Cibuľa
- Cesnak
- 2 vajíčka
- Rožky
- Mlieko
- Soľ
- Korenie
- Majoránka
- Strúhanka
- Brambory

Varíme kapustu asi 2 minúty a pokrájame. Rožky namočíme v mlieku a vyždímame.

Opraženú cibuľku, kapustu, cesnak, rožky a vajíčka promíchame. Pridáme trochu soli, korenia a majoránky.

Tvarujeme karbonátky, ktoré obalíme v strúhanke a smažíma na olivovom oleji.

Zo zemiakov si uvaríme prílohu (varené brambory s vňatkou, bramborová kaše).

