

# Drotárské karbanátky

hlavní chod | 4 porce | slovenská kuchyně |

Recept na karbanátky od neznámého drotáře.



## Ingredience

3 ks	<u>vejce</u>
80 g	<u>rýže</u>
500 g	<u>hovězí maso</u>
1 dl	<u>mléko</u>
	<u>sůl</u>
	<u>mletý černý pepř</u>
1 ks	<u>houška</u>
	<u>strouhanka</u>
	<u>vepřové škvařené sádlo</u>

## Postup přípravy receptu

Rýži uvaříme v osolené vodě doměkka, scedíme a necháme dobře okapat. Housku pokrájíme a zvlhčíme mlékem.

Maso nakrájíme a pomeleme spolu s namočenou houskou, z níž vymačkáme přebytečné mléko, dáme do mísy. Přidáme rýži, vejce a vše ochutíme mletým pepřem, osolíme a dobře vymícháme. Z hmoty tvarujeme karbanátky. Drotárské karbanátky obalujeme ve strouhance a zvolna smažíme na rozpáleném vepřovém sádle. Můžeme použít rostlinný olej, ale sádlo je chutnější.

Drotárské karbanátky podáváme s přílohou podle chuti. Nejlepší jsou brambory nebo kaše.

# Medově-hořčičná kuřecí prsa

45 min | hlavní chod | 4 porce | slovenská kuchyně |



Recept s velmi zajímavou kombinací medu s hořčicí a kuřecím masem.

## Ingredience

4 ks	<u>kuřecí prsa</u>
podle chuti	<u>sůl</u>
2 lžíce	<u>med</u>
2 lžíce	<u>hořčice</u>
	<u>koření</u>

## Postup přípravy receptu

Prsa omyjeme a nakrájíme menší plátky. Koření, med a hořčici promícháme. Množství dáme podle vlastní chuti, tak 1:1. Směsí potřeme z obou stran připravená prsa.

Medově-hořčičná kuřecí prsa přeložíme do zapékací misky, pokapeme olejem a přikryjeme alobalem nebo víkem. Prsa dáme péct do trouby rozehřáté na 150 °C. Když maso změkne, odkryjeme je a prsa dopékáme ještě asi 10 minut. Pokud chceme prsa trochu ozvláštnit, můžeme k masu přidat jablko nebo cibuli. Také můžeme maso podlévat pivem. Záleží na chuti.

Medově-hořčičná kuřecí prsa podáváme s přílohou podle chuti. Hodí se téměř všechno.

# Granátnický marš

1 hod | hlavní chod | 4 porce | slovenská kuchyně |



Kombinace brambor, těstovin a uzeniny, která zachutná každému.

## Ingredience

1 ks	<u>velká cibule</u>
2 lžíce	<u>olej</u>
300 g	<u>fličky</u>
500 g	<u>brambory</u>
	<u>mletá sladká paprika</u>
	<u>sůl</u>
50 g	<u>slanina nebo uzené maso</u>

## Postup přípravy receptu

Brambory uvaříme ve slupce v osolené vodě. Scedíme je, necháme vychladnout. Potom brambory oloupeme a nakrájíme na kostičky. Fličky uvaříme podle návodu na obalu a také scedíme.

Slaninu nakrájíme a rozškvaříme na oleji. Přimícháme na drobné kostičky nakrájenou cibuli, opečeme a zasypeme mletou paprikou.

Slaninovou směs promícháme s brambory, uvařenými fličky a máme hotovo.

Granátnický marš podáváme s hlávkovým salátem.