

Vločkový karbanátky „Slim“

Suroviny:	30dkg	nejlíp žitnejch vloček
	2ks	vejce
	koření	majoránka, pepř
	1ks	velkou cibuli
	3-4stroužky	česneku
	2lžičky	solí
	15dkg	strouhanky
	panáka	voleje
	1dcl	mlíka

Postup: Dát vařit asi tak 1/2litru vosolený vody. Do vařící vody nasypat vločky a vařit do měka. Uvařená hmota nesmí bejt tekutá, ani suchá ale jako namletý maso. (nejlíp je to uvařit den předem).

Karboše zadělat tak, že v míse smícháte udělanou hmotu s najemno nakrájenou cibulej, rozmačkaným česnekem, majoránkou, strouhankou, mlíkem, volejem, syrovýma vejcem a pepřem.

Uplácát karboše se nejlíp podaří mokrejma rukama, ale aby se daly dobře osmažit, obalte je ve strouhance.

Smažit po obou stranách na rozpáleným voleji, ale ještě líp ve fritéze.

Pozn: Baštit s uvařenejma bandorama.
Studený s chlebem hořticí a vokurkama.