

Ingrediencie

750 g mletého bravčového mäsa, 5 lyžíc mlieka, 3 strúčiky cesnaku, soľ, 3 lyžice čersvého nasekaného kôpru, 3 lyžice medu, 2 vajcia, 1 staršiu žemľu, hladkú múku, vajíčka, strúhanku na obalovanie, olej na smaženie

dressing: 150 g bieleho jogurtu, 3 lyžice kyslej smotany, šťava z 1/2 citróna, 1 lyžicu nasekanej čerstvej petržlenovej nňate, soľ, mleté čierne korenie, 2 lyžice oleja - všetko spolu dôkladne vymiešame

Postup

Mleté mäso zmiešame s kôprom. Žemľu nakrájame na menšie kúsky, namočíme do mlieka, vyžmýkame, pridáme k mäsu spolu s roztláčeným cesnakom, vajcami, soľou a medom. Podľa potreby zahustíme strúhankou. Zo zmesi mokkými rukami odoberáme kúsky, z ktorých vytvarujeme karbonátky. Obalíme ich v múke, rozšľahaných osolených vajciach a strúhanke. Karbonátky vyprážame dozlatista na rozpálenom oleji z oboch strán. Podávame so zeleninovým šalátom, uvarenými zemiakami a dressingom.

