

## Karbanátky obalované ve vločkách (cca 5 porcí)

### Suroviny:

500g mleté maso (vepřové,hovězí)  
česnek třený  
100g cibulka krájená na kostičky  
100g cuketa na kostičky  
120g vloček  
5 vajec  
olivový olej

### Postup:

Cibulku s cuketou osmažíme jemně na oleji, přidáme k masu, do směsi vmícháme vejce, sůl, pepř, česnek a koření. Tvoříme karbanátky, které obalíme ve vločkách. Pečeme v troubě na pečícím papíru 180° 30 minut.

Méně zdravá varianta: cuketu a cibulku smažíme na slanině a do směsi přidáme sýr eidam, místo ve vločkách obalujeme ve strouhance.

*Autor: Zuzana Kullová*

