

Rybí karbanátky

Suroviny:

1 kg filetů z ryb (kapr nebo jakékoliv jiné ryby)
2 vejce
1 cibule větší
2 žemle (housky nebo rohlíky den staré)
1 lžička soli vrchovatá
pepř dle chuti

Nálev:

1 l vody
2 dcl octa
1 lžička soli
60 g cukru krystal
5 kuliček nového koření
5 kuliček celého pepře
5 ks bobkového listu
do sklenic mrkev a cibule

Postup:

Ryby dobře očistíme, stáhneme z kůže a vykostěné pomeleme na masovém strojku spolu s namočenou a vymačkanou žemlí a cibulí. Nemusíte mít strach, když tam nějaká kostička zůstane – v nálevu se dokonale rozloží. Přidáme vejce, sůl a pepř a důkladně promícháme.

Z připravené směsi uděláme kuličky, obalíme ve strouhance a usmažíme. Doporučuji usmažit jeden karbanátek na zkoušku a případně směs dochutit před smažením dalších karbanátků.

Do vymytých sklenic skládáme vychladlé karbanátky, prokládáme kolečky mrkve a cibule. Zalejeme krátce povařeným vlažným nálevem včetně koření z nálevu a necháme nejlépe přes noc ustát. Karbanátky nasají část nálevu, který dolejeme tak, aby byly karbanátky ponořené. Uzavřeme víčky a sterilizujeme 20 minut na 85 °C.

Autor: Marie Procházková

