

Oberpfälzer Fleischpflanzerl

- › 500 g gemischtes Hackfleisch/
Faschiertes
- › 2-3 alte Semmeln
- › Wasser zum Einweichen
- › 2 Eier
- › 1-2 Zwiebeln je nach Größe
- › Salz, Pfeffer
- › Majoran
- › 1 TL mittelscharfer Senf
- › Fett zum Ausbacken

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: ca. 45 min.

PORTIONEN: 4



Tip:

Schmecken besonders gut mit Rosmarin-Kartoffeln und Weißkraut oder mit Kartoffelsalat.

Hackfleisch/Faschiertes mit den eingeweichten, gut ausgedrückten Semmeln vermengen. Salz, Pfeffer, die gehackten Zwiebeln, Eier, Majoran und Senf dazugeben und alles sehr gut verkneten. Runde Laibchen formen und etwas flach drücken. In erhitztem Fett langsam von jeder Seite ca. 10-12 Minuten ausbacken.



Hornofalcké karbanátky

- › 500 g mletého masa
- › 2-3 staré housky
- › voda k namočení housek
- › 2 vejce
- › 1-2 cibule podle velikosti
- › sůl, pepř
- › majoránka
- › 1 lžička hořčice
- › tuk na smažení

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: cca 45 min.

PORCE: 4

Tip:

Výborně chutnají s rozmarýnovými bramborami a zelím nebo s bramborovým salátem.

Mleté maso smícháme s namočenými, dobře vymačkanými houskami. Přidáme sůl, pepř, nakrájenou cibuli, vejce, majoránku a hořčici a dobře promísíme. Vytvarujeme karbanátky a smažíme je v rozehrátém tuku pomalu 10-12 minut z každé strany.

