Skopové karbanátky v kapustě

Ingredience

- 300 g skopového masa
- 1 žemle
- mléko
- česnek — 1 stroužek
- pepř, sůl
- kmín
- 1 lžíce mouky
- dušená kapusta na slanině
- tuk na opékání

Postup

Nakrájené skopové maso umeleme s česnekem, přidáme namočenou vymačkanou žemli, pepř, sůl, kmín a mouku. Zpracujeme těsto, ze kterého tvoříme malé karbanátky. Karbanátky obalíme v mouce a rychle opečeme na tuku. Pak je vložíme dodusit do téměř hotové kapusty i s omastkem od opékání. Podáváme s vařeným bramborem.

Zdroj: cilka.eu