



Tsjechische Republiek

Zelné karbanátky

gehaktballen met zuurkool

voor 4:

3 plakjes ontbijtspek, in kleine stukjes gehakt
2 koppen gekookte zuurkool, uitgeknepen
2 kleine salamiworstjes, in kleine stukjes gesneden
zout en peper
paneermeel
2 eieren
1/4 kop bloem
olie

Bak het spek gaar en doe het bij de goed uitgeknepen zuurkool. Kruid het met peper en zout, doe er de stukjes worst bij, de eieren, en zoveel paneermeel als nodig is om er een soepel deeg van te vormen. Vorm ze tot afgeplatte ballen, rol ze door de bloem en bak ze in de olie op matige hitte. Duurt ongeveer 5 -7 minuten, afhankelijk van de grootte.