

Fish

# Rybí karbenátky

Recipe language: **Czech (cs)**

Food category: **Fish**

Cuisine: **Czech**

Portions: **10**

23.8. 2022  
Jan Malachovský  
Company: **Retigo**



## Program steps

1 Hot air 0 % Termination by time 00:08 hh:mm 180 °C + 100 %

## Ingredients

Ryby - treska nebo jiný filet	700	g
Brambory	700	g
Cibule	100	g
Petržel hladkolistá	50	g
Česnek - stroužek	2	pcs
Sůl	10	g
Vejce, strouhanka-trojbal	1	g

## Directions

Brambory oloupeme a uvaříme na páru 30min 99°C. Rybu uvaříme 15min. 99°C Vše potom přendáme do míchacího robotu, přidáme nakrájenou petržel, cibuli, sůl. mícháme 5 min. Poté vytvarujeme karbenátky a obalíme v trojobalu. Smažíme s tukem na program.

## Recommended accessories