**Rybí karbanátky s bylinkovým dipem**

Ingredience: na 10 porcí

1200 g rybí filé

50 g cibule

70 g ovesné vločky

200 ml mléko

2 ks vejce

100 g sýr eidam

Sůl

Kmín drcený

Česnek

60 g mouka hladká

120 g strouhanka

Petrželová nať

50 g olej

Bylinkový dip:

400 g jogurt bílý

Bazalka

Rybí filé umeleme nahrubo a přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, ovesné vločky namočené v mléce, vejce, strouhaný sýr, sůl, kmín, prolisovaný česnek, 2/3 dávky mouky, 2/3 strouhanky a část nasekané zelené petrželky. Smě smícháme a tvarujeme karbanátky. Obalujeme ve směsi zbylé strouhanky a hladké mouky. Pečeme na olejem vymazaném pekáči v troubě dozlatova.

Bylinkový dip: jogurt smícháme s nasekanou bazalkou, zbylou petrželovou natí a ochutíme solí.

Doporučená příloha: šťouchané brambory