**Zeleninové karbanátky:**

Ingredience: na 10 porcí

1100 g zelenina mražená

100 g cibule

70 g olej

Sůl

Česnek

3 ks vejce

300 g sýr eidam

30 g solamyl

40 g strouhanka

Mraženou zeleninu necháme povolit a pomeleme na větší kousky. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, orestovanou na části oleje, ochutíme trochou soli a prolisovaným česnekem. Dále přidáme vejce a nastrouhaný sýr. Směs promícháme a podle konzistence přidáme solamyl a strouhanku. Z těsta tvoříme malé placičky, které pečeme v konvektomatu na zbylým olejem vymazaném pekáči na 160 °C asi 15 – 20 minut.

Doporučené příloha: bramborová kaše, bramborovo – mrkvová kaše.