

# Houbové karbanátky



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

**929** kalorií , **0 g** cukrů , **60 g** tuků , **59 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/houbove-karbanatky>

## Příprava

Čerstvé houby očistíme, nakrájíme a podusíme na másle. V míse smícháme mleté maso, sůl, vejce, vodu, pepř, sušený tymián, utřený česnek, na drobno nakrájenou cibuli, a dušené vychladlé houby. Podle potřeby směs zahustíme strouhankou. Tvoříme malé karbanátky, které obalujeme ve strouhance a smažíme na oleji.

### ▣ Tip k receptu

Dobře se hodí rajčatový salát.

## Ingredience

- 300 g hub
- 1 lžíce másla
- 250 g mletého vepřového masa
- 5 lžic vody
- 1 lžička soli
- troška pepře
- 1 lžička tymiánu (Mateřídoušky obecná)
- 1 stroužek česneku
- 1/2 cibule
- 1-3 lžíce strouhanky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Podzim, Houby, Maso, Rodina, Hlavní chod

