

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

