

# Karbanátky z hlívy ústříčné



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

**2904** kalorií , **9 g** cukrů , **211 g** tuků , **51 g** bílkovin

**Autor:** planeta

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/karbanatky-z-hlivy-ustricne>

## Příprava

Omytou hlívu si nakrájíme a zhruba 25 minut dusíme. Pak ji zcedíme a umeleme na masovém strojků. K houbám přidáme dva namočené a rozmačkané housky, na tuku osmaženou cibuli, vejce, utřený česnek se solí, majoránku a pepř. Podle potřeby zahustíme strouhankou. Připravíme si malé bochánky, které obalíme ve strouhance a na oleji smažíme dozlatova.

## Ingredience

- ✓ 500 g hlívy ústříčné
- ✓ 150 ml polotučného mléka
- ✓ 30 g cibule
- ✓ 1 slepičí vejce
- ✓ 2 housky
- ✓ 150 g strouhanky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ troška pepře
- ✓ 1 lžička majoránky
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 200 g rostlinného oleje

## Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné,  
Houby, Rodina, Hlavní chod

