

Plzeňský karšouch



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

2280 kalorií , **1 g** cukrů , **168 g** tuků , **132 g** bílkovin

Autor: Romana Jakoubková

Odkaz: <https://srecepty.cz/plzensky-karsouch>

Příprava

Syrové brambory oloupeme a nastrouháme najemno. Dáme je do mísy a přidáme zbylé ingredience, koření podle chuti. Podle potřeby přidáme do hmoty vejce. Z masa vypracujeme vláčné těsto. Z masové hmoty tvoříme mokřýma rukama malé placičky, které smažíme v oleji. Podle chuti můžeme plzeňský karšouch obalit v trojobalu. Plzeňský karšouch podáváme se zeleninovým nebo zelným salátem.

Ingredience

- 500 g mletého masa
- 250 g brambor
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 lžíce mléka
- 3 vejce
- česnek podle chuti
- majoránka
- mletý černý pepř
- sůl
- olej na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

