

Houbové karbanátky

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

Talíř čerstvých hub

30 g tuku

1 cibule

1-2 žemle

3 vejce

sůl

kmín

mléko

strouhanka

olej na smažení.

Postup

Pokrájené houby osolíme, pokmínujeme a udusíme na cibuli. K udušeným houbám přidáme v mléce namočenou žemli, okořeníme podle chuti, přidáme vejce a zahustíme strouhankou. Z hmoty tvoříme karbanátky, obalujeme je ve strouhance a dozlatova smažíme. Podáváme s bramborovou kaší a hlávkovým nebo jiným zeleninovým salátem.