

Karbanátky z hlívy ústříčné

Kategorie: Houby

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: 200 g hlívy ústříčné
250 g mletého vepřového masa
5 středně velkých uvařených brambor
1 celé vejce
špetka kmínu
sůl
strouhanka na obalení
olej na pečení

Postup

Postup přípravy: Hlívu nakrájíme na velmi drobné kostičky, do mísy připravíme namleté maso, k němu přidáme hlívu, nastrouhané brambory (brambory nastrouháme na středně jemném struhadle), vejce, koření a řádně promícháme. Hmotu necháme v chladničce asi 30 minut odležet. Poté z ní tvoříme malé karbanátky nebo placičky, které obalujeme ve strouhance. Na rozpáleném oleji je opékáme z obou stran asi 6-8 minut. Karbanátky jsou velmi křehké, a tak s nimi při pečení pracujeme velmi opatrně.