

Masové karbanátky se žampiony

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

120 g vepřového masa na mletí

400 g čerstvých žampionů

1 vejce

1 menší cibule

1 lžička hladké mouky

1 lžíce másla

1,5 dcl mléka

2 žemle

120 g strouhanky

2 stroužky česneku

sůl

mletý pepř

tuk na smažení

Postup

Oloupanou a drobně krájenou cibuli zpěníme na másle, přidáme očištěné krájené žampiony, pepř a podusíme. Necháme prochládnout.. Maso semeleme, žemli namočenou v mléce - vymačkanou, česnek utřený se solí, vejce, hladkou mouku, strouhanku a podušené houby. Vše dobře promícháme. Z hotové směsi tvarujeme karbanátky o stejné velikosti (dva kusy na jednu porci), postupně je obalíme v trojobalu (jako u předešlé receptury) a usmažíme v horkém tuku do zlatočervené barvy.