

Karbanátky se sýrem ii.

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 tvrdá houska
1 cibule
100 g fety
250 g mletého hovězího masa
1 vejce
1 lžička chilli
sůl
pepř
4 lžíce olivového oleje
oregano
půlka okurky
6 rajčat

Postup

Namočíme housku. Oloupeme cibuli a drobně ji pokrájíme. Sýr nakrájíme na malé kostky. Cibuli se sýrem smícháme s mletým masem, vejcem a chilli. Přidáme vymačkanou housku a dobře promícháme. Směs ochutíme solí a pepřem.

Vytvarujeme karbanátky. V pánvi rozpálíme olej a karbanátky na něm asi 15 minut po obou stranách osmažíme. Oregano otrháme a těsně před koncem smažení je nasypeme do pánve. Okurku rozkrojíme na kosuky a rajčata na osminky.

V druhé pánvi rozpálíme olej a zeleninu na něm krátce osmahneme, osolíme ji a opeříme.

Přílohy:

restované brambory