

Sýrové karbanátky ve slaninovém kabátku

Kategorie: Mleté maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

250 g mletého masa

1 vejce

50 g póрку

80 g Goudy

hořčice plnotučná i kremžská

mletý pepř

sůl

6 plátků slaniny

400 g hranolek

Postup

Tyto sýrové karbanátky se grilují. Mleté maso smícháme s menším vejcem. Pórek podélně překrojíme a nakrájíme nadrobno, přidáme k mletému masu. Mouku nakrájíme na kostičky a také přimícháme ke směsi. Okořeníme lžičkou hořčice plnotučné a lžičkou kremžské, mletým pepřem a solí. Velmi důkladně promícháme. Vytvarujeme 6 karbanátků. Každý zavineme do plátku slaniny, který lehce přitiskneme. Karbanátky položíme na rošt a grilujeme z první strany 15 minut a z druhé strany 5 minut. Výpek zachytáváme do nádoby. Důležité je, aby karbanátky zůstaly šťavnaté.

Poznámka

Doporučená příloha: hranolky