

Bramborové karbanátky s houbami a pažitkou

Kategorie: Brambory

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg vařených brambor, nastrouhané

3 cibule, drobně nakrájené

1 lžice sádla 3 lžice sušených namočených a pak pokrájených hub

hrubá mouka

sůl, pepř

postříhaná pažitka

2 vejce

mléko

strouhanka

olej

kečup

Postup

Namočené houby povaříme 10 minut.

Scedíme je a drobně nasekané a přidáme k bramborům.

Cibuli osmažíme na sádle a i s tukem přimícháme do brambor.

Přidáme vejce a podle potřeby 3 lžice mouky.

Osolíme, opepříme, přidáme drobně nastříhanou pažitku nebo cibulovou nať.

Vypracujeme těsto.

Z hmoty formujeme karbanátky které namočíme v rozšlehaném vejci s mlékem, obalíme ve strouhance a usmažíme po obou stranách dozlatova.

Podáváme polité kečupem a obložené salátem.