



Houbové karbanátky

Ingredience

sušené houby: **200 g**

mléko: **300 ml**

cibule: **1 ks**

rohlíky: **1 ks**

vejce: **1 ks**

máslo: **1 PL**

olej

strouhanka

kmín

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Sušené houby namočíme na 30 minut do mléka (použijeme 3/4 mléka), slijeme a podusíme na másle s nakrájenou cibulí. Houby nakrájíme na malé kousky nebo umeleme, přidáme v mléce namočené a vymačkané rohlíky, rozšlehané vejce, osolíme, opepříme a podle potřeby zahustíme strouhankou. Z hmoty tvarujeme...

Houbové karbanátky - recept

Sušené houby namočíme na 30 minut do mléka (použijeme 3/4 mléka), slijeme a podusíme na másle s nakrájenou cibulí. Houby nakrájíme na malé kousky nebo umeleme, přidáme v mléce namočené a vymačkané rohlíky, rozšlehané vejce, osolíme, opepříme a podle potřeby zahustíme strouhankou. Z hmoty tvarujeme houbové karbanátky, které obalíme ve strouhance a smažíme na oleji z obou stran.

Houbové karbanátky podáváme s vařeným bramborem nebo bramborovou kaší.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí