



Karbanátky z hlívy ústříčné

Ingredience

hlíva ústříčná: **400 g**

vejce: **1 ks**

cibule: **1 ks**

česnek - stroužky: **1 ks**

strouhanka: **3 PL** + strouhanka na obalení

sůl

pepř

olej na smažení

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Hlívu očistíme a nakrájíme na co nejmenší kousky. Rozpálíme olej, hlívu podusíme a necháme vychladnout. Poté hlívu smícháme s vejci, nadrobno nakrájenou cibulí a strouhankou, osolíme a opeříme. Obalíme ve strouhance a v rozpáleném oleji karbanátky opečeme z obou stran dozlatova. Karbanátky z...

Karbanátky z hlívy ústříčné - recept

Hlívu očistíme a nakrájíme na co nejmenší kousky. Rozpálíme olej, hlívu podusíme a necháme vychladnout. Poté hlívu smícháme s vejci, nadrobno nakrájenou cibulí a strouhankou, osolíme a opeříme. Obalíme ve strouhance a v rozpáleném oleji karbanátky opečeme z obou stran dozlatova.

Karbanátky z hlívy ústříčné se dají připravit i ze směsi půl napůl s mletým hovězím masem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí