# Houbovo-masové karboše

## Kategorie: Pokrmy

## Autor: wencek

## Suroviny

**Porce:** 4

- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- majoránka 1 špetka
- mleté maso 500 g
- směs hub 300 g
- strouhanka 100 g
- vejce 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nakrájené a osolené houby poduste na cibuli. Maso smíchejte s 1 vejcem, prolisovaným česnekem, strouhankou namočenou v mléce, osolte a opepřete, přidejte majoránku. Nakonec vmíchejte dušené houby a podle potřeby zahustěte strouhankou. Vytvarujte karbanátky, obalte v trojobalu a smažte z obou stran v rozpáleném oleji.

## Poznámka:

suroviny na trojobal