

Bramborové karbanátky s houbami

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej na smažení 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **na obalení**
- mléko 1 ks
- strouhanka 1 ks
- **na ozdobu**
- kečup 1 ks
- **těsto**
- vejce 1 ks
- sádlo 1 lžíce
- cibule 3 ks
- sušené houby 3 lžíce
- sůl 1 ks
- brambory 1 kg
- pažitka 1 ks
- hrubá mouka 5 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory uvaříme ve slupce, necháme vychladit a nastrouháme.

Sušené houby namočíme a 10 minut povaříme. Hotové houby scedíme, nasekáme nadrobno a přidáme k bramborám.

Cibuli očistíme a nadrobno nakrájíme. V pánvi rozehřejeme sádlo a cibuli na něm osmažíme. I se sádlem ji přidáme do brambor.

K základu na těsto přidáme vejce, podle potřeby aspoň 3 lžíce mouky a těsto podle chuti osolíme a opepříme. Nakonec přidáme nasekanou pažitku a vypracujeme těsto.

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

Bramborové karbanátky s houbami podáváme s kečupem a obložené salátem.