

Karbanátky pečené s houbami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Mleté maso 1 kg
- Vejce 2 ks
- Cibule 2 ks
- Majoránka, pepř 1 ks
- Sůl, mletý kmín 1 ks
- Česnek 1 ks
- Strouhanka 1 ks
- Mražené houby 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Mleté maso smícháme s vejci, cibulí, kořením, lisovaným česnekem a podle potřeby strouhankou. Z dobře zamíchané sekané uděláme karbanátky, které vložíme do pekáčku. Podlijeme trochou vody, dáme houby a za občasného polévání upečeme. Po upečení vyjmeme karbanátky a výpek trošku zahustíme hladkou moukou. Podáváme s bramborovou kaší nebo s bramborami.