

Hovězí karbanátky s kapary

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Mleté hovězí maso 600 g
- Žampiony 200 g
- Střední cibule 2 ks
- Sklenka velkých kaparů 1 ks
- Pivo 1 dl
- Kousek másla 1 ks
- Cukr 1 špetka
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka
- Olivový olej na opečení a potřetí 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěné žampiony nakrájíme na malé kostičky. Na pánvi rozežřejeme asi 2 lžíce olivového oleje s máslem a orestujeme na nich oloupané, nadrobno nakrájené cibule. Přidáme cukr a necháme ho zkaramelizovat. Vše zalijeme pivem a vaříme, dokud se neodvaří všechna tekutina. Pánev se směsí odstavíme z ohně a necháme prochladnout. Mleté maso vložíme do mísy, přidáme připravenou žampionovou směs, osolíme opepříme a promícháme. Hmotu rozdělíme na kousky a v dlaních namočených ve studené vodě z nich utvoříme karbanátky. Potřeme je z obou stran olivovým olejem, položíme je na mřížku rozežřátého grilu a opečeme je z obou stran dozlatova. Horké karbanátky rozdělíme na talíře, obložíme je odkapanými kapary a podáváme je doplněné ostrou hořčicí a

křupavou bagetou nebo jiným čerstvým pečivem.