

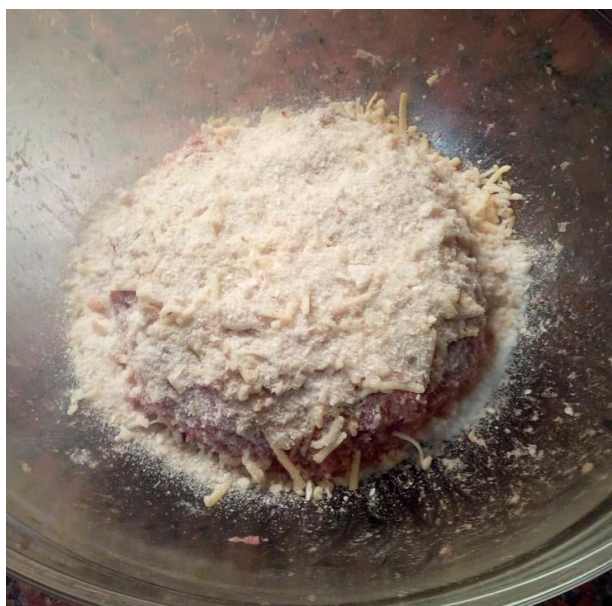
# Karbanátky ala Hypulík

## Suroviny:

300 g	Mleté maso
120 g	Sýr dle chuti: uzený, gouda ...
120 g	Žampiony
1 ks	Vejde
1 stroužek	Česneku
4 lžíce	Mléka
	Muškatový oříšek dle chuti
	Sůl
	Pepř
	Strouhanka dle potřeby
	Olej na smažení

## Postup:

Mleté maso dáme do mísy, přidáme jemně nastrouhaný česnek a sýr dle chuti, hrubě nastrouhané žampiony, vejce, mléko, koření a sůl dle chuti a vše dobře promícháme. Směs dle potřeby zahustíme trochou čerstvě mleté strouhanky. Pečlivě rukama promícháme. Vytvoříme placičky.





V nepřilnavé pánvi necháme rozeřtát olej,  
ve kterém placičky - karbanátky smažíme z obou stran dozlatova.



**Dobrou chut' !!!**