

Karbonátky so syrom

Potrebuje

- - 1 kg bravčového mäsa (pliecka, stehna) podľa uváženia
- - 2 cibule
- - 4 strúčiky cesnaku
- - 2 suchšie rožky
- - mlieko
- - 200 g tvrdý syr
- - 1 ks Karička črievko
- - soľ
- - mletá paprika sladká
- - mleté čierne korenie
- - majoránka
- - rasca mletá
- - 1 vajíčko
- - strúhanka
- - olej

Postup

Pomeliem si mäso aj s cesnakom a cibuľou. Do vzniknutej zmesi pridám vajíčko, Karička črievko, tvrdý syr, všetky koreniny, rožky, ktoré sme predtým zaliali horúcim mliekom a všetko zmiešame. Vznikne nám zmes, do ktorej pridáme ešte trochu strúhanky na zahustenie. Vytvárame malé karbonátky (fašírky) a opečieme na oleji s jednej aj z druhej strany. Ako príloha zemiaky, kaša alebo hranolky, každý podľa chuti. Môžeme si k tomuurobiť aj uhorkový šalát, je to mňamka. Dobrú chuť.

Tento recept nám posielala: Andrea z Považskej Bystrice

náročnosť: stredná

čas: 40 minút

porcie: 4