

# Kluci v akci

## Pivní karbanátky se sýrovou omáčkou

4–6 porcí

Karbanátky, ve kterých převažuje zelenina, jsou dochucené opět nasládlým černým pivem. Podávají se s výraznou omáčkou ze sýrů s modrou plísní a jarními štouchanými bramborami.

50 g másla  
1 malá cibule  
8 stroužků česneku  
150 g kapusty  
1 malá červená paprika  
1/2 malé cukety  
hrst petrželové natě  
250 ml černého piva  
500 g mletého masa (mix vepřové a hovězí)  
1 vejce  
mletý pepř  
sůl  
strouhanka  
olej na smažení

250 g nivy  
200 ml smetany

500 g raných brambor  
100 g másla  
1 jarní cibulka  
hrst pažitky

Na másle orestujeme na jemné kostičky nakrájenou zeleninu a nasekanou petrželku, zalijeme pivem, krátce povaříme a necháme zchladnout.

Potom směs smícháme s masem, osolíme, opeříme a podle potřeby zahustíme strouhankou.

Tvarujeme placičky, které zlehka obalíme ve strouhance a na oleji je usmažíme dozlatova.

Nivu nastrouháme nebo rozdrobíme do pánve, přilijeme smetanu a za stálého míchání rozpustíme a krátce povaříme do zhoustnutí.

Brambory uvaříme ve slupce, rozmačkáme je s máslem, nakrájenou jarní cibulkou a pažitkou.