



...Karbanátky z hub

Smažené a na povrchu křupavé karbanátky můžete připravit i bez masa. Místo něj stačí použít směs hub, díky kterým budou dobře chutnat i krásně vonět. Pokud jste si z lesa přinesli plný košík hub, určitě je vyzkoušejte.

⌚ 60 min (40 min příprava + 20 min tepelná úprava, bez doby odležení)

Suroviny pro 2 porce

300 g hub (směs druhů)

2 housky

125 ml mléka

2-3 lžice sádla

1 středně velká cibule

sůl

mletý pepř

mletý kmín

2 vejce

strouhanka dle potřeby

olej na smažení

Postup přípravy

- 1 V hrnci rozpustíme sádlo a přidáme oloupanou a najemno nakrájenou cibuli, kterou necháme zesklovatět.
- 2 K cibulce přidáme očištěné a pokrájené houby, osolíme, opepříme a okmínujeme. Směs necháme dusit tak, aby se odpařila přebytečná voda z hub a houby změkly. Pak necháme směs vychladnout.
- 3 Housky namočíme do mléka.
- 4 K vychladlým houbám přidáme vejce a namočenou housku, kterou před tím vymačkáme. Směs promícháme, přidáme podle potřeby strouhanku, aby se utvořila hmota, a necháme alespoň hodinu uležet v lednici.
- 5 Ze ztuhlé směsi tvarujeme jednotlivé karbanátky, které smažíme na rozpáleném oleji.

Říjen 2024





Milí sousedé,

minule jsem si pochvalovala jak léto pokračuje. Září bylo opravdu ještě zcela letní, ale zato v druhé polovině měsíce nás postihly povodně. Sice naší oblasti se to naštěstí dotklo jen málo, ale jistě každý s obavami sledoval, jak se situace bude vyvíjet.

A tak nám v tichosti v té době nastal podzim a jak to zatím vypadá, je to podzim pravý a nefalšovaný. V okolních lesích zatím hub moc není, ale včera na mě v lese nesměle vykukovaly červené hlavičky muchomůrek, takže to už je předzvěst, že vyrazí snad i hříby a ostatní houby. A protože už mám chuť na čerstvé houby podělím se s vámi na zadní straně zpravodaje o recept z hub.

Bohatou houbařskou nadílku.

K. Zachová



Jubilanti říjen

3.10.	Košnerová Věra	Lžín
9.10.	Dutková Božena	Dírná
15.10.	Marcilis Jaroslav	Dírná
18.10.	Svobodová Anna	Dírná
28.10.	Linhart Miroslav	Lžín

Všem oslavencům přejeme hodně zdraví a vše jen to nejlepší. V den narozenin si mohou poslechnout písničku na rozhlasové stanici České Budějovice v době mezi 11:00 hod a 13:00 hod, kterou jim posílá za všechny kronikářka obce paní V. Novotná.

Z obce

12.10. 2024 - výlov obecního rybníka v Zářičí od 9:00 hod.

V měsíci listopadu nebude ve dnech 18. a 19. 11. 2024 MUDr. Musilová v Dírné ordinovat.