

Fazolové karbanátky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 40min , Porce: 1

1466 kalorií , **3 g** cukrů , **5 g** tuků , **44 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/fazolove-karbanatky>

Příprava

Fazole namočíme den předem, pak uvaříme doměkka, scedíme a dvě třetiny umeleme. Žemli nakrájíme na kostičky a namočíme v mléce. Oloupanou cibuli nadrobno nakrájíme, osmažíme dozlatova a s vymačkanou žemlí přidáme k umletým fazolím, přidáme rozšlehaná vejce, prolisovaný česnek, zbylé, neseleté fazole, majoránku, pepř, sůl a petrželovou nať, vše důkladně promícháme a tvarujeme karbanátky, které obalujeme v trojobalu a smažíme dozlatova.

Ingredience

- ✓ 300 g suchých fazolí
- ✓ houska
- ✓ 1+1 vejce
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ mléko
- ✓ majoránka
- ✓ petrželka
- ✓ hladká mouka
- ✓ strouhanka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Luštěniny, Klasika, Rodina, Hlavní chod