

Fazoláky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- fazole bílé 750 g
- brambory 250 g
- vejce 1 ks
- mouka hladká 4 lžíce
- klobása 1 ks
- česnek 4 stroužek
- majoránka 1 lžíce
- sůl 3 lžička
- pepř 1 lžička
- kmín 1 lžička
- olej 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Fazole necháme přes noc namočené ve vodě a druhý den je v téže vodě uvaříme. Brambory oloupeme, uvaříme a vložíme do připraveného hrnce s fazolemi.

Brambory s fazolemi rozmixujeme dohladka. Do hmoty přidáme nakrájenou klobásu, vejce, mouku a česnek. Vše osolíme a okořeníme a řádně promícháme. Na pánvi rozpálíme olej, nabíráme těsto a smažíme placky.