

Smažené fazolové karbanátky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- fazole bílé 1 balíček
- brambory 2 ks
- cibule 1 ks
- vejce 2 ks
- česnek 5 stroužek
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- na obalování strouhanka 1 ks
- na obalení vejce 1 ks
- dle potřeby olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Fazole přebereme a namočíme přes noc do studené vody. Druhý den vodu slijeme a fazole v nové vodě uvaříme. Brambory uvaříme ve slupce a pak oloupeme. Nakrájenou cibuli lehce osmahneme na oleji.

Fazole slijeme a 3/4 rozmixujeme. Přidáme zbylé celé fazole, nastrouhané brambory, osmaženou cibulku, česnek, vejce, sůl a pepř. Promícháme. Tvoříme karbanátky, namáčíme je v rozšlehaném vejci a obalíme ve strouhance. Osmažíme.