

# Fazolové karbanátky na plechu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



## Suroviny

**Porce:** 4

- červené fazole (rubín) 250 g
- brambory 1 ks
- cibulka s natí 4 ks
- vejce 1 ks
- česnek 2 stroužek
- chilli papričky 2 ks
- kmín drcený 1 lžička
- strouhanka 2 lžíce
- anglická slanina 80 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Fazole propláchněte, namočte do studené vody a nechte do druhého dne nabobtnat. Vodu několikrát vyměňte. Pak fazole uvařte doměkka. Vodu slijte, fazole rozmačkejte a osolte. Na pánvi lehce rozkvařte na kostičky nakrájenou slaninu, přidejte k ní drobně nakrájenou cibulku, kmín, lehce zpěňte, vmíchejte prolisovaný česnek, nakrájené chilli papričky a odstavte. Do rozmačkaných fazolí vmíchejte jemně nastrohanou bramboru, slaninu s cibulkou a kořením a vejce. Rozmíchejte a podle potřeby zahustěte strouhankou. Z hmoty utvořte 8 bochánků, rozložte je na plech vyložený pečicím papírem a v troubě pod grilem pečte asi 7 minut, karbanátky otočte a pečte ještě asi 3 minuty. Podávejte je s tatarskou omáčkou nebo omáčkou ze zakysané smetany.

