

Fazolové placičky

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 hrnky uvařených fazolí

2 cibule

3 stroužky česneku

sůl

1 citron (šťáva)

1 svazek petrželky

0,25 prášku do pečiva

olej

Postup

Uvařené fazole, cibuli a česnek rozmixujeme, osolíme a dochutíme citronovou šťávou. Najemno usekanou petrželku a práške do pečiva promícháme do směsi, přikryjeme utěrkou a necháme zhruba hodinu odležet. Potom vytvarujeme malé placičky, položíme je na vál a necháme další hodinu odležet. Na rozehřátém oleji placičky po obou stranách opečeme dozlatova. Podáváme teplé.