Fazolové karbanátky

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

250 g	červené fazole
1 litr	voda na vaření fazolí
1 ks	cibule
	koření na fazole (bobkový list a nové koření)
1 hrnek	strouhanka
3 ks	vejce
4 stroužky	česnek
1 lžíce	sůl
1 hrst	zelené bylinky (petrželka, pažitka...)
1 lžíce	lahůdkové droždí na dochucení (nemusí být)
	olej nebo přepuštěné máslo ghí (na smažení)



Postup přípravy

Fazole si nejprve propláchneme a namočíme přes noc. Druhý den je dáme spolu s čistou vodou, cibulí (na čtvrtinky) a kořením do tlakového hrnce a vaříme zhruba 40 minut. Z uvařených fazolí vyndáme koření a spolu s cibulí fazole částečně rozmačkáme. Přidáme strouhanku, vejce, prolisovaný česnek, sůl a nasekané zelené bylinky. Kdo chce, dochutí ještě lahůdkovým droždím. Z připravené směsi tvarujeme mokrýma rukama karbanátky, které smažíme na oleji nebo přepuštěném másle.