





## Kotlety z fasoli mung i patisona

 Skoter

Polecane na: [danie główne](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 50 min

 5 porcji

### Składniki:

fasola mung - 3/4 szklanka

patison większy - 1 szt.

jajko - 1-2 szt.

cebula - 1 szt.

tłuszcz do smażenia - 4 łyżka

bułka tarta - 3 łyżka

sól - 1 łyżka

pieprz - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Fasolę mung zalać zimną wodą i pozostawić namoczoną na noc. Ugotować do miękkości. Odląć nadmiar wody. Ostudzić i zblendować.

**KROK 2:** Jednego większego lub dwa mniejsze patisony umyć, obrać, odrzucić pestki. Zetrzeć na tarce jarzynowej, dodać sól i wymieszać. Odstawić przynajmniej na pół godziny.

**KROK 3:** Nadmiar wody z patisona osączyć najpierw przez sitko, a następnie dobrze wycisnąć w dłoniach. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na tłuszczu. Do fasoli dodać odcisniętego patisona, cebulę, jajko jedno lub dwa. Doprawić do smaku pieprzem i dobrze wymieszać.

**KROK 4:** Uformować kotlety, obtoczyć w bułce tartej.

**KROK 5:** Smażyć na rozgrzanym oleju na rumianu z obydwu stron.