Wegetariańskie kotleciki z czarnej fasoli

Na widelcu

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- czarna fasola - 1 szklanka
- ziemniaki - 10 szt.
- bazylia (świeża) - 1 łyżka
- przyprawa do ziemniaków - 1 łyżeczka
- masło - 1 łyżka
- bułka tarta - 4 łyżka
- słonecznik - 5 łyżka
- pasta chili - trochę

Dodatkowe info:

Świetny przepis, u mnie okazał się strzałem w 10.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolę namaczamy w wodzie przez noc, na następny dzień przepłukujemy ją zimną wodą i gotujemy ok. 1 h aż będzie miękka.

KROK 2: Ziemniaki gotujemy do miękkości.

KROK 3: Wkładamy ziemniaki do blendera i miksujemy.

KROK 4: Dodajemy fasolę, bazylię, masło i przyprawy do ziemniaków. Miksujemy.

KROK 5: Dodajemy bułki tartej, miksujemy. Dokładamy jeszcze ziarna słonecznika, mieszamy.

KROK 6: Z masy lepimy kuleczki. Obtaczamy w bułce.

KROK 7: Smażymy z obu stron. Podajemy z pastą chili lub bez.