

Luštěninové placičky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 6

3866 kalorií , **1 g** cukrů , **171 g** tuků , **180 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/lusteninove-placicky>

Příprava

Fazole namočíme den předem do vody, poté je v té samé vodě uvaříme doměkka. Když jsou fazole měkké, nameleme je, přidáme utřený česnek se solí. Cibuli oloupeme, nakrájíme najemno, orestujeme na rozpuštěném másle. Orestovanou cibuli na másle přidáme k namletým fazolkám. Dále přidáme vejce, namletou slaninu, promícháme a uděláme těsto. Poté tvarujeme placičky, které obalujeme ve strouhance a smažíme na rozpáleném olivovém oleji dozlatova.

Ingredience

- 500 g fazolí
- 100 g másla
- 4 ks vajec
- 150 g strouhanky
- 4 stroužky česneku
- 4 lžičky olivového oleje
- 1 ks cibule
- 100 g slaniny
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Luštěniny, Něco extra, Rodina, Hlavní chod