***FAZOLOVÝ BURGER***



***Suroviny na 3 porce:***

* ***Bílé fazole (neuvařených)*** ***100 g***
* ***Cibule*** ***1 menší***
* ***Mrkev*** ***1 větší***
* ***Celer (stejné množství jako mrkve)***
* ***Vejce*** ***1***
* ***Sůl***
* ***Kari***

|  |  |
| --- | --- |
| ***Na dokončení :***   * ***Domácí bulky*** * ***Paprika*** * ***Rajče*** * ***Cibule*** * ***Polníček*** | ***Česneková omáčka:***   * ***1 Zakysaná smetana*** * ***Česneku podle chuti*** * ***Sůl*** * ***Pepř*** |

***Přes noc si namočíme fazole. Na druhý den slijeme vodu, a nalijeme čistou vodu a dáme vařit. Vaříme do měkka asi 1,5 h Vychladlé fazole pomačkáme.***

***Nakrájíme najemno a mrkev a celer nahrubo nastrouháme. Dáme smažit cibulku a po chvíli přidáme mrkev a celer a zhruba 10 minut podusíme. Přidáme kary podle chuti.***

***K fazolím přidáme vychlazenou zeleninu a přidáme vejce. Ze směsi vytvarujeme placičky, plech vyložíme pečícím papírem a placky potřeme z obou stran olejem a pečeme asi 10 minut z každé strany na180° C.***

***Nasekáme si česnek najemno. Do misky dáme zakysanou smetanu přidáme česnek špetku soli a pepř.***

***Rozkrojíme si bulku, potřeme česnekovou omáčkou. Nakrájíme si zeleninu. A vložíme do bulky.***

***Přečetly jsme si několik receptů a žádný se nám nezdál tak jsme si ho trochu upravili.***

***A byl velmi dobrý.***

***Anna Malinská***