



przepisy.pl

Fasolowe kotleciki z fetą i sosem czosnkowym



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- biała fasola typu jasek - 1 kilogram
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- ser feta - 25 dekagramów
- jajka - 2 sztuki
- czerwona papryczka chilli - 1 sztuka
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 5 sztuk
- olej z pestek winogron - 4 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Zalej fasolę zimną wodą i odstaw do namoczenia na noc. Następnie odcedź ją i nalej świeżej wody. Dodaj kostki Bulionu na włoszczyźnie Knorr i gotuj do momentu, kiedy fasola będzie miękka. Ponownie odcedź fasolę i odstaw do ostudzenia. Pokrój papryczkę chilli w małą kostkę, posiekaj drobno czosnek oraz natkę pietruszki. Wymieszaj fasolę z papryczką, czosnkiem i natką, po czym zmiel wszystko w maszynce do mielenia mięsa (lub rozdrobnij blenderem).
2. Dodaj do masy jajka, dopraw pieprzem oraz solą (jeśli uznasz to za konieczne) i dokładnie wymieszaj. Pokrój fetę w niedużą kostkę i dodaj do masy fasolowej. Ponownie wymieszaj.
3. Formuj nieduże kotleciki i smaż je na gorącym oleju.
4. Przyrządź Sos sałatkowy Czosnkowy Knorr zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Podawaj kotleciki z sosem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl