

KOTLETY Z FASOLI I NERKOWCÓW

Składniki

- 240g fasoli białej ugotowanej lub z puszki
 - 60g pokruszonych orzechów nerkowca
 - 60g mąki ryżowej
 - 1 cebula
 - 6 pieczarek
 - sól, pieprz, papryka chilli w płatkach (u mnie z młynka)
 - olej do smażenia pieczarek i cebuli
-

- pieczarki ścieramy na tarce o dużych oczkach
- cebulę kroimy w kostkę
- pieczarki i cebulę podsmażamy do zrumienienia
- fasolę blendujemy
- wszystkie składniki mieszamy, najlepiej ręką
- formujemy kotlety - z tej porcji wychodzi 6
- pieczemy je na blasze wyłożonej papierem przez 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C
- po 20 minutach delikatnie przekładamy kotlety na drugą stronę