

Cícerová fašírka

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Jeden deň vopred namočený cícer sa mierne pomixuje, pridá sa rozšľahané vajce (3 ks), nasekaná cibuľa, pretlačený cesnak, korenie, rasca rímska mletá, soľ a vegeta podľa potreby. Spolu sa mixuje na homogénnu hmotu. Zmes sa odloží na jednu hodinu do chladničky. Z hmoty sa vytvaria úhladné guľe, ktoré sa vyprážajú v tuku do zlata.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 150 g
- **Cesnak** - 40 g
- **Olej repkový** - 150 g
- **Vajcia** - 150 g
- **Cícer** - 325 g
- **Rímska rasca** - 0.5 g
- **Solčanka s morskou soľou 200 g** - 20 g
- **Koreninová soľ s bylinkami 500 g** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

