

## Krokieciki z fasoli

Na ok. 20 krokiecików

- 400 g suchej, białej fasoli namoczonej na noc
- 4-5 łyżek oliwy
- 4 ząbki czosnku
- kilka gałązek świeżego rozmarynu lub 2 łyżki suszonego
- 1 łyżeczka gałki muskatołowej
- 1 łyżeczka wędzonej lub słodkiej papryki
- kilka kuleczek ziela angielskiego
- 3-4 liście laurowe
- 4 łyżki otrąb/płatków owsianych
- sól i pieprz
- 1 jajko z chowu wolnowybiegowego
- bułka tarta do panierowania
- olej do smażenia



Fasolę namaczamy na noc, płuczemy, zalewamy sporą ilością świeżej wody. Dodajemy oliwę, rozgniecione 2 ząbki czosnku, liście laurowe i ziele angielskie. Doprowadzamy do wrzenia, zdejmujemy pianę, która zbierze się na górze, zmniejszamy ogień i gotujemy pod przykryciem aż będzie bardzo miękka - około godziny, godziny i 15 minut. Studzimy w płynie, odcedzamy.

Wyjmujemy wszystkie dodatki, mielimy porcjami w blenderze na gładką masę (oryginalny przepis zaleca przecieranie przez sito, ale ja jednak wolę bardziej cywilizowane metody ;-). Fasola będzie się kleić do ścianek, ale cierpliwie ją zeskrobujcie, nie dodawajcie raczej nawilzaczy, chyba że ze 2 łyżki oleju na całość, bo krokieciki będzie ciężko uformować. W trakcie mielenia dodajemy ugotowane i świeże ząbki czosnku.

Gotową masę doprawiamy wszystkimi przyprawami, dodajemy posiekany drobno lub suszony rozmaryn, mieszamy.

Jajko rozkłócamy w głębokim talerzu widelcem, do drugiego wsypujemy bułkę tartą.

Na patelni rozgrzewamy olej.

Mokrymi dłońmi formujemy małe krokieciki, smażymy ze wszystkich stron na rumiano. Rewelacyjnie smakują z jogurtem naturalnym. Są dobre zarówno na ciepło jak i na zimno, polecam!