KOTLETY Z CIECIERZYCY

**Składniki:**

* 1 puszka ciecierzycy, odsączonej
* 1 mała cebula, posiekana
* 2 ząbki czosnku, posiekane
* 1 jajko
* 1/4 szklanki bułki tartej
* 1 łyżeczka kminu rzymskiego
* 1 łyżeczka mielonej kolendry
* Sól i pieprz do smaku
* 2 łyżki oliwy z oliwek

**Przygotowanie:**

1. W blenderze zmiksuj ciecierzycę, cebulę, czosnek, jajko, bułkę tartą i przyprawy, aż do uzyskania gładkiej masy.
2. Uformuj z masy kotlety.
3. W patelni rozgrzej oliwę z oliwek i smaż kotlety przez około 4-5 minut z każdej strony, aż będą złote i chrupiące.
4. Podawaj z sałatką lub w bułce jako wegetariańskie burgery.