

Wegetariańskie Burgery z Ciecierzycy

3 porcje 10-15 min.

Składniki

- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 100 g ugotowanej ciecierzycy (waga po ugotowaniu)
- 10 sztuk posiekanych drobno suszonych pomidorów z zalewy
- 100 g twardego sera (grana padano lub parmezan)
- świeża natka pietruszki lub posiekana kolendra
- 3 jaja
- bułka tarta do obtoczenia + olej do smażenia
- przyprawy: sól, pieprz, mielona, słodka papryka, kmin rzymski, mielona kolendra, łyżeczka sosu sojowego

Przygotowanie

1. Cebulę i czosnek rozdrobnić w robocie

   30s + 5

2. Dodać ciecierzycę, suszone pomidory, ser, jaja, przyprawy i całość ponownie wymieszać

   30s + 4

3. Gotową masę na burgery przełożyć do innego naczynia, doprawić według uznania i dodać posiekaną, świeżą natkę lub kolendrę. Całość wymieszać łyżką. Z masy formować małe burgery, obtoczyć w bułce tartej i smażyć na rozgrzanej z olejem patelni