




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