

Zdravi hamburgeri



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 srednji** patlidžan
- **1 srednji** paradajza
- **1 glavica** crnog luka
- **3 kašike** ulja
- **1 kašičica** soli
- **3 kašike** brašna

Priprema

Patlidžan oljuštiti pa ga iseckati na kockice. Staviti ga u ključalu vodu i kuvati 5 minuta. Kuvan dobro iscediti. Crni luk iseckati sitno pa propržiti na ulju. Dodati oljušten i na kockice iseckan paradajz pa dinstati dok sva tečnost ne ispari. Ohlažen paradajz sjediniti sa patlidžanom dodati brašno posoliti pa dobro izmešati.

Formirati hamburgere i ispržiti ih na vrelom ulju sa obe strane.

Savet