Vegetarijanski burgeri



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**brokoli
- **50 g**karfiola
- **1**velika šargarepa
- **1**praziluk
- **1/2**sveže crvene paprike
- **3 kašike**kukuruza iz konzerve
- **2 kašike**seckanog peršunovog lišca
- **2** velika krompira
- **50 g** prosa
- **3 kašike**brašna ili prezla
- **po potrebi**so
- **po potrebi**suvi biljni zacin

Priprema

Ocistiti krompir i šargarepu iseci na kocke i staviti da se kuva (ne sipati previše vode) posoliti, kad omekša dodati karfiol i brokoli iskidan na delove i odstranjenog korena). Kuvati sve zajedno dok sve dobro omekša. (Odvaditi malo tecnosti u toku kuvanja za kasnije) Kuvati sve dok ostane bez tecnosti.

Istovremeno u tiganju na malo maslinovog ulja izdinstati sitno iseckan praziluk. Dodati malo tecnosti od kuvanog povrca i još malo kuvati, dodati onda proso, peršunovo seckano lišce, seckanu crvenu papriku i kuvati dok se ne raskuva i ostane bez tecnosti.

Tada dodati proso s prazilukom u šerpu sa povrcem, malo belog luka u prahu, so i biljni zacin po potrebi i sve

rucno izgnjeciti (bez blendera). Masu ohladiti pa dodati brašno po potrebi ili prezle da bi se masa zgusnula.

Na dlanove staviti malo ulja, rastrljati i rukama oblikovati pljeskavice. Pržiti ih u teflon tiganju na malo ulja i odlagati na papirni ubrus.

Savet

Po receptu se burgeri prave rukama, a ja sam iskoristila mali trik, da bi svi burgeri bili isti ja sam koristila veu modlicu za krofne. Na dasku za seckanje posuti malo brašna, modlicu premazati iznutra dobro uljem i staviti na dasku i puniti je masom do visine 3 cm, utisnuti i izravnati. Onda podii modlicu. Odmah prebaciti u tiganj i pržiti.