

## Zdravi hamburgeri



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 2 veka patlidžana
- 1 **glavica** crnog luka
- 2 paradajza
- 1 **vez** peršuna
- 4 **kašik** maslinovog ulja
- 1 **šolja** brašna
- 1 **kašicica** origana
- **po potrebi** so i biber

### Priprema

Patlidžan oljuštiti, iseci na komade i skuvati u slanoj vodi. Za to vreme, na zagrejanom maslinovom ulju propržiti sitno naseckan crni luk i paradajz. Pomešati sa skuvanim i dobro ocenim patlidžanom. Dodati sitno seckan peršun, origano, posoliti i pobiberiti po ukusu. Polako dodavati brašno stalno mešajući dok se ne napravi smesa od koje se mogu oblikovati hamburgeri. Tako pripremljene pržiti ih na zagrejanom ulju i poslužiti uz neku svežu letnju salatu.

### Savet