

Zdravi hamburgeri



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2** veca patlidžana
- **1** glavicacrnnog luka
- **2**paradajza
- **1** vezaperšuna
- **4** kašikemaslinovog ulja
- **1** šoljabrašna
- **1** kašicicaorigana
- **po potrebiso** 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 oceenim patlidžanom. Dodati sitno seckan peršun, origano, posoliti i pobiberiti po ukusu. Polako dodavati brašno stalno mešajuci 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