

Burgeri sa pecurkama i raženim pahuljicama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za burgere:

- **250 g**šampinjona
- **100 g**raženih pahuljica
- **180 ml**supe
- 1ljubicasti luk
- 1jaje
- 1-2 **cen**abelog luka
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**so
- 1 **kaš**ikacazacinske paprike
- **maloc**ili papricice
- 1 **kaš**ikaperšinovog lista

Za valjanje:

- 2 **kaš**ikeprezli

Za prženje:

- 1 **kaš**ikaulja
- 1 **kaš**ikamaslaca

Za umak:

- **oko 2 dl**gustog jogurta
- **po ukusu** so
- **po ukusu**beli biber

Ostalo:

- **1**paradajz
- **1**luk
- **malor**ukole

Priprema

U tavu staviti ulje i maslac, dodati izrendan luk i pržiti na laganoj vatri. Pecurke što sitnije iseckati i dodati na malo prepržen luk, dodati sitno iseckan beli luk. Pržiti na laganoj vatri dok sva tecnost ne ispari. Skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Ražene pahuljice staviti u zdelu i preliti sa vrelom supom, ili vrelom vodom sa zacinama, ostaviti da se ohladi. Kad su se pahuljice ohladile dodati pecurke, jaje, so, biber, papriku, peršinov list i sve promešati. U teflon tavu staviti malo ulja i staviti na šporet na laganu vatru. U tanjir staviti prezle. Praviti kuglice od smese, uvaljati u prezle, malo dlanovima spljoštiti i pržiti na laganoj vatri prvo jednu stranu, laganooo okrenite i drugu. U zdelu stavite jogurt, posolite, pobiberite i promešajte. Okrugla peciva prerežite, premažite sa umakom, stavite malo rukole, burger, luk, paradajz ili nešto po vašem izboru. :)

Savet