

Burgeri od povrca, ovsenih pahuljica i lana



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **3 srednjakuvana krompira**
- **2 srednje kuvane šargarepe**
- **100 gkuvanog graška**
- **3 cenabelog luka**
- **3 kašike mlevenih ovsenih pahuljica**
- **3 kašike mlevenog lana**
- **prstohvat soli**
- **prstohvat bibera**
- **prstohvat karija**
- **prstohvat suvog biljnog zacina**
- **2jaja**
- **po potrebiulje za prženje**
- **po želijufke za dekoraciju i služenje**
- **po želji tartar ili neki drugi sos,zelena salata**

Priprema

Bareni krompir, šargarepu, grašak i sitno seckani beli luk izblendati, ali ne previše.

Dodati ovsene pahuljice i lan (lan i pahuljice samo malo samleti da ostanu komadici koji se osete u burgeru i daju hrskavost i odlican ukus). Izmešati.

Dodati jaja, zacine. Sve izmešati i ostaviti da odstoji 10 minuta.

Praviti burgere. Pržiti na zagrejanom ulju. Burgere vaditi na paprinom ubrusu da se ocede od viška masnoce.

Služiti tople! Dekorisane po želji uz salatu ili sos. Stvar izbora! Uživati u neobicno-hrskavim i hranljivim burgerima!

Savet