

Burgeri od cvekle



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 cvekle
- 1 veci krompir
- **malo** belog luka u granulama
- 2 **kašikem**levenog lešnika
- 2 **kašike**prezli
- 1 belance
- **malosoli**
- biber
- ruzmarina

Priprema

Cvekle i krompir dobro operite, i skuvajte. Cveklu sitno iseckajte u secku, a krompir izgnjecite. Dodajte beli luk u granulama. Sve sjedinite u ciniji, dodajte sitno seckane iglice ruzmarina, peceni mleveni lešnik, prezle i belance, malo soli i mleveni crni biber po ukusu. Dobro sve promešajte, podelite smesu na 8 jednakih delova, pa vlažnim rukama oblikujte 8 burgera. Burgere stavite u frižider na oko pola sata da se malo stegnu. Izvadite iz frižidera i pecite u zagrejanoj rerni na 180° C 15-20 minuta.

Savet