

Leblebije & Bulgur Burger

za 4 gladne osobe

Burgeri:

- 475 g kuvane leblebije
- 3 čena belog luka
- vezica peršuna
- 1 šargarepa
- 100 g kivanog bulgura
- 50 g brašna
- ½ kašičice kumina u prahu
- ½ kašičice mlevenog korijandera
- ¼ kašičice kajenske paprike
- so, biber po ukusu

U multipraktik stavite leblebije, beli luk i peršun, pa kratko ispulsirajte masu, gledajući da ostane rustična. Šargarepu narendajte na sitno. U veću posudu dodajte smesu sa leblebijama, šargarepu, bulgur, začine i brašno. Oblikujte burgere željene veličine, gledajte da ih uklopite sa veličnom zemičke. Ako se masa rasipa dodajte još brašna.

Burgere pržite na srednje jakoj temperaturi u tiganju u koji ste sipali par kašika ulja. Po potrebi u toku pečenja sipajte još ulja jer ga burgeri upijaju. Kada dobiju boju sa obe strane ređajte ih na kuhinjski ubrus da se ocede od viška ulja.

Gvakamole sos:

- 1 avokado
- pola manjeg ljubičastog luka
- 1 kašika soka od limuna
- ¼ kašičice soli
- 1 kašika seckanog pešruna
- malo čili papričice, po ukusu

Gvakamole pravite neposredno pre serviranja, kako ne bi oksidirao. Nožem avokado presecite po dužini, pa zarotirajte oko semenke i odvojite polovine. Meso avokada izdubite kašikom i stavite u činiju. Viljuškom izgnječite pa dodajte sitno naseckan luk, čili papričicu, peršun, sok od limuna, so i biber. Probajte pa doterajte začine i kiselost po svom ukusu.

I još:

- ljubičasti luk
- paradajz
- zelena salata
- grčki jogurt
- zemičke

Zemičke prepolovite, stavite listove salate, paradajz sečen na kolutove, rebarca ljubičastog luka, burger, gvakamole sos i grčki jogurt. Uživajte!