

Burgery z łososia i bakłażana.

Autor: **Docherro**Przepisów: **831** Ocena: **16231**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- łosoś surowy 300g
- Bakłażan
- kilka bąków zielonej cebulki
- mała czerwona cebula
- ocet balsamiczny 2 łyżki
- 2 jajka
- papryczka chili
- płatki owsiane 3-4 łyżki
- bułka tarta 2 łyżki plus do obtoczenia
- sól do smaku
- czosnek 3 ząbki
- tłuszcz do obsmażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Bakłażana pokroić drobno ,nasolić i zostawić na sitku na 15min.by puścił soki.

Łososia,cebulki,czosnek,papryczkę również drobno pokroić.

Dodać płatki owsiane,jajka,ocet balsamiczny,odciśniętego bakłażana,bułkę tartą i dobrze wyrobić masę.

Formować małe burgery,posypać bułką tartą i kłaść na rozgrzany tłuszcz.



- 2) Ja robiłam na patelni grillowej z minimalną ilością masła klarowanego. Usmążyć z dwóch stron na złoty kolor.



- 3) Smacznego życzę!



Twoje notatki do przepisu: