

# Słoneczne burgery

Autor: **patusia5**Przepisów: **263** Ocena: **7564**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- 300g mięsa mielonego (dowolnego, u mnie indyk)
- 1 jajko
- przyprawy: sól, pieprz, suszona cebula w kostce Knorr
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki lub innych ulubionych ziół
- Na panierkę:
  - 3-4 łyżki mąki
  - jajko
  - szklanka płatków kukurydzianych

## Sposób przygotowania:

- 1 Płatki kruszymy w rękach, ale niezbyt drobno. Mięso przekładamy do miski, dodajemy jajko, przyprawy, zioła. Dokładnie wyrabiamy masę. Z masy formujemy nieduże burgery. Burgery obtaczamy w mące, następnie w roztrzepanym jajku, a na końcu w płatkach i układamy na wyłożonej natłuszczonym papierem do pieczenia blaszce. Piekarnik nagrzewany do 180 stopni. Przed włożeniem do piekarnika burgery spryskujemy odrobiną oliwy (lub smarujemy pędzelkiem). Pieczemy około 20-25 minut.

## Twoje notatki do przepisu: