



Burgery z awokado z kaszą jaglaną

★★★★★ (7)



40 minut



4 osoby



łatwy

Wartości odżywcze

384 kcal / 1 porcję (152 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność	Białko	Węglowod.	Tłuszcze	Błonnik	GDA
252.62 kcal	6.82 g	28.82 g	13.94 g	3.73 g	12.63 %
12.63%	13.64%	10.67%	19.91%	14.92%	



Składniki

- Awokado - 280g
- Kasza jagłana sucha - 180g
- Cebula - 50g (2/3 sztuki)
- Sól biała - 0.5g (szczypta)
- Bazylia świeża - 5g (gałązka)
- Oregano - 2g (łyżeczka)
- Pieprz czarny - 4g (4 szczypty)
- Papryczka chili - 10g (1/2 sztuki)
- Bułka tarta - 16g (2 łyżki stołowe)
- Sezam, nasiona - 60g (6 łyżek stołowych)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Cebulę obierz, posiekaj i zeszklj na patelni z odrobiną oleju. Kaszę jagłaną przelej wrzątkiem i ugotuj na miękko według przepisu producenta umieszczonego na opakowaniu.

KROK 2: Do miski przenieś miąższ z awokado, najlepiej by był on pokrojony w kostkę. Dodaj do niego ostudzoną kaszę jagłaną oraz podprażoną cebulkę. Wymieszaj. Dodaj sól i posiekany mały pęczek wybranego zioła. Może to być kolendra lub koperek.

KROK 3: Do całkowitego połączenia wszystkich składników do masy dodaj około 1-2 łyżki bułki tartej. Dokładnie wymieszaj.

KROK 4: Z masy formuj małe kotleciki. Każdy obtocz dokładnie w sezamie. Piecz w rozgrzanym do 200 st. C. piekarniku przez 20 minut. Po 10 minutach obróć na drugą stronę.

*Podawaj w pełnoziarnistej bułce z ulubionymi warzywami lub bez pieczyna na sałacie rzymskiej.

Smacznego!

