



Hamburgeri od mrkve i tikvica sa zobenim pahuljicama

🕒 25–30 Min   

Priprema

- 1 Namočite zobene pahuljice u vodu.
- 2 Grubo naribajte mrkvu i tikvicu te umiješajte sezamovo ulje, zobene pahuljice, mažuran, jaje i krušne mrvice.
- 3 Dobro promiješajte i pustite da se natapa 15 minuta.
- 4 Zagrijte ulje u tavi. Žlicom uzimajte komade smjese, stavljajte ih na tavu i lagano pritisnite kako biste ih oblikovali u popečke.
- 5 Pržite 3 – 4 minute sa svake strane te odložite na papirnati ubrus.
- 6 Začinite morskom solju i mljevenim paprom i uživajte.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Zobenih pahuljica
150 ml	Vode, mlake
1 jušna žlica	Sezamova ulja
80 g	Mrkve
100 g	Tikvica
1	Jaje
2 jušne žlice	Krušnih mrvica
1 jušna žlica	♦ Mažuran usitnjeni
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
	Ulje za prženje

