



# Burger od patlidžana s majčinom dušicom, crvenim kupusom i avokadom

🕒 40–50 Min 

## Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

4 kom.	Peciva s miješanim sjemenkama, veganskih
2 kom.	Patlidžana
1 kom.	Luka
2 kom.	Češnja češnjaka
40 g	Rajčice, sušene na suncu
2 jušne žlice	Brašna od pira
1 kom.	Avokada
4	Listova svježe zelene salate
1 čajna žličica	♦ Majčina dušica usitnjena
2 čajne žličice	♦
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno

## Priprema

- 1 Ogulite luk i češnjak, tanko nasjeckajte i pržite u tavi s malo maslinova ulja dok ne postane proziran.
- 2 Operite patlidžan, narežite ga na male komadiće, zatim stavite u tavu i pržite sa svih strana. Začinite s dvije čajne žličice mješavine Kotányi Veggy Classic, pola čajne žličice soli i dobrim prstohvatom papra.
- 3 Sitno nasjeckajte na suncu osušenu rajčicu i pomiješajte s dvije jušne žlice brašna od pira i komadićima patlidžana. Ostavite smjesu neka se hladi. Zagrijte pećnicu na 220 °C (392 °F) bez ventilatora.
- 4 U međuvremenu sitno nasjeckajte crveni kupus, posolite i popaprite te pomiješajte sa sokom pola limuna, malo maslinova ulja i majčinom dušicom.
- 5 Oblikujte smjesu od patlidžana u 4 jednaka kosana odreska i pecite 15 – 20 minuta na limu obloženom papirom za pečenje da poprimi lijepu smeđu boju. Po želji pri kraju pečenja uključite funkciju grill. Pripazite da kosani odresci ne potamne previše! Zatim ostavite da se hladi.
- 6 Prerežite peciva i kratko ih popecite u pećnici da postanu hrskava (po želji).
- 7 Prepolovite avokado, izvadite košticu i žlicom izvadite meso iz kore. Tanko narežite na ploške.
- 8 Posluživanje burgera: slojevito stavite list salate, kosani odrezak od patlidžana, dvije ploške avokada i malo kupusa na donju polovinu peciva, a zatim stavite gornju polovicu.

