



Korenčkovi in bučkini burgerji z ovsenimi kosmiči

🕒 25–30 Min   

Priprava

- 1 Ovsene kosmiče namakajte v vodi.
- 2 Korenje in bučke grobo naribajte, nato pa zmešajte s sezamovim oljem, ovsenimi kosmiči, majaronom, jajcem in drobtinami.
- 3 Dobro premešajte in pustite 15 minut, da se sestavine prepojijo.
- 4 V ponvi segrejte olje. Zmes z žlico razdelite na enake dele, ki jih nato dodajte v ponev ter z rahlim pritiskanjem sploščite v polpete.
- 5 Polpete pražite 3–4 minute na vsaki strani, nato jih položite na papirnato brisačo.
- 6 Začinite z morskó soljo in mletim poprom ter uživajte.

Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Ovsenih kosmičev
150 ml	Mlačne vode
1 žlica	Sezamovega olja
80 g	Korenčka
100 g	Bučk
1	Jajce
2 žlici	Krušnih drobtin
1 žlica	♦ Majaron zdrobljeni
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi
	Olje za praženje

