



# Веган бургер с патладжан, червено зеле и авокадо

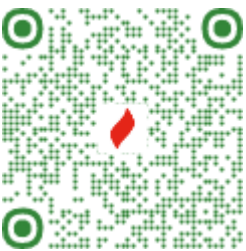
⌚ 40–50 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

4 бр.	Многозърнести бургер питки, веган
2 бр.	Патладжан
1	Лук
2	Скилидки чесън
40 г	Домати, сушени
2 с.л.	Брашно от спелта
1	Авокадо
4	Пресни листа от маруля
1 ч.л.	♦ Мащерка, ронена
2 ч.л.	♦ Рустикана
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна



- 1 Обелете лука и чесъна, нарежете ги на ситно и ги задушете в тиган с малко зехтин до полупрозрачност.
- 2 Измийте патладжана, нарежете го на малки парченца, след което го добавете в тигана и запържете от всички страни. Подправете с 2 ч.л. Рустикана Kotányi, половин ч.л. сол и щедра щипка пипер.
- 3 Нарежете на ситно сухите домати и разбъркайте добре с 2 с.л. брашно от спелта и парчетата патладжан. Оставете сместа да се охлади. Загрейте фурната на 220°C (392°F), като използвате настройката за конвекционно печене.
- 4 Междуременно накълцайте червеното зеле, овкусете със сол и черен пипер и смесете със сока на половин лимон, малко зехтин и мащерката.
- 5 Оформете патладжановата смес в 4 еднакви по размер кюфтета и опечете във фурната в тава, покрита с хартия за печене, за около 15–20 минути, докато хубаво покафеняят. Ако желаете, включете функцията за грил в края на времето за печене. Внимавайте кюфтетата да не прегорят! След това оставете да се охладят.
- 6 Разрежете питките и изпечете във фурната, с вътрешната част нагоре, до хрупкавост (по желание). Може да направите същото и в тиган.
- 7 Разполовете авокадото, отстранете костилката и с лъжица извадете месестата част от обелката. Нарежете на тънки лентички.
- 8 Пригответе бургерите: Върху долната питка наредете лист от маруля, патладжан, няколко парченца авокадо и малко червено зеле, след което покрийте бургера с горната половина.