

Vegetarijanski burger s jabukom i datuljama

25–35 Min

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

200 g	Krumpira
1 kom.	Luka
2 kom.	Češnja češnjaka
100 g	Tikvice
50 g	Mahuna
50 g	Kukuruza, kuhanog
25 g	Brašna
25 g	Zobenih pahuljica
1 kom.	Jabuke
10 kom.	Datulja
40 g	Indijskih oraščića
4 kom.	Listova salate
4 kom.	Peciva s miješanim sjemenkama
1 vrećica	Kurkuma s mrkvom, đumbirom i drugim začinima
1 prstohvat	Morska sol gruba

Za umak

200 g	Kečapa
2 jušne žlice	Umaka od soje
0.25 čajne žličice	Cimet mljeveni
0.25 čajne žličice	Đumbir mljeveni
1 prstohvat	

Priprema

1. Ogulite i naribajte krumpir, zatim ga posolite i ostavite da nakratko stoji. Ogulite i sitno nasjeckajte luk i češnjak. Operite tikvice, prerežite ih po duljini, izvadite sredinu ako je potrebno i sitno naribajte. Ako upotrebljavate svježe mahune, odrežite im vrhove. Ako upotrebljavate smrznute mahune, odmrznite ih i narežite na komade duljine približno 1 cm.
2. Čvrsto stisnite krumpir, tako da izađe sva tekućina. Zagrijte tri jušne žlice ulja u tavi, dodajte luk i češnjak i popržite. Dodajte tikvicu, krumpir, mahune i kukuruz te pržite nekoliko minuta. Dodajte začinsku mješavinu Kotányi Kurkuma u posudu i pržite nekoliko sekundi. Odmah skinite s vatre i ostavite da se ohladi. Dodajte brašno i zobene pahuljice te posolite.
3. Izvadite sredinu jabuke i koštice iz datulja.
4. Oblikujte smjesu za burger u velike kosane odreske iste veličine i pržite u drugoj tavi do zlatnožute boje. Jabuku i datulje pržite jednu minutu tako da se poprže sa svih strana.
5. Pomiješajte kečap, umak od soje, cimet, đumbir i čili (po želji) kako biste napravili umak. Grubo nasjeckajte indijske oraščiće. Operite listove salate.
6. Razrežite i otvorite peciva s različitim sjemenkama. Premažite donju polovicu umakom i stavite na nju list salate. Stavite kosani odrezak na salatu, a zatim naslažite pržene ploške jabuke i datulja. Po vrhu pospite indijske oraščiće, stavite gornju polovinu peciva na burger i poslužite.