



przepisy.pl


100% wegańskie burgery



Składniki:

- biała fasola - 1 słoik
- czerwona fasola - 1 słoik
- natka pietruszki - 1 pęczek
- zielony groszek - 2 szklanki
- ząbki czosku - 2 sztuki
- olej - 1 szklanka
- sos sojowy - 2 łyżki
- bułka tarta - 3 szklanki
- sól - 2 szczypty
- pieprz - 2 szczypty

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 45 minut  3 osoby  Średnie

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni bez termoobiegu. W misce od blendera umieszczamy fasole, 1 szklankę groszku, czosnek, natkę oraz olej i miksujemy na gładką masę.
2. Następnie dodajemy resztę groszku, sos sojowy, sól, pieprz, dokładnie mieszamy i próbujemy. W ostatnim etapie do naszej masy wsypujemy bułkę tartą, mieszamy i formujemy kotlety (jeżeli za bardzo się kleją należy dodać więcej bułki).
3. Wstawiamy je do piekarnika na papierze do pieczenia, po 20 minutach przewracamy na drugi bok i pieczemy kolejne 15-20 minut już na termoobiegu. Idealnie sprawdzą się jako vege burgery z sosem pomidorowym.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl