






# Burger warzywno-ziemniaczany

przepisy.pl



 45 minut  2 osoby  Średnie

## Składniki:

- bułki - 2 sztuki
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 2 łyżki
- ziemniaki - 300 gramów
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki
- cukinia - 1 sztuka
- czerwona lub żółta papryka - 1 sztuka
- pieczarki - 100 gramów
- szparagi - 100 gramów
- pomidory - 2 sztuki
- wędzona sól - 1 szczypta
- oliwa z oliwek - 2 łyżki
- brązowy cukier - 30 gramów
- orzechy włoskie - 50 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- sól wędzona - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki obierz i ugotuj. Ugotowane ziemniaki przeciśnij przez praskę. Dodaj sól, pieprz do smaku, mąkę i jajko. Z puree uformuj placki i usmaż placki na patelni.
2. Włóż cukinię, szparagi, pieczarki, paprykę i pomidory do naczynia żaroodpornego, posyp solą wędzoną, skrop oliwą z oliwek i piecz w 150 stopniach przez 30 minut.
3. Skarmelizuj cukier na patelni, dodaj orzechy i ostudź.
4. Bułki posmaruj majonezem Hellmann's. Na bułce ułóż placki i pieczone warzywa. Posyp kruszonymi orzechami i przykryj górną częścią bułki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)