Wegańskie burgery ciecierzycowe

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne, lunchbox, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

60 min

15 porcji

Składniki:

Burger: mąka z ciecierzycy - 4 łyżka
Burger: len mielony - 4 łyżka
Burger: ciecierzyca - 250 g
Burger: papryka ostra - 1 szczypta
Burger: kurkuma - 1 szczypta
Burger: curry - 1 szczypta
Burger: sól - 1 szczypta
Dodatki: bułki - 15 szt.
Dodatki: sałata - trochę trochę
Dodatki: pomdor - 3 szt.
Dodatki: ogórek kiszony - 3 szt.
Dodatki: hummus - trochę trochę
Dodatki: chrzan z jabłkiem - trochę trochę
Dodatki: musztarda - trochę trochę
Dodatki: papryka czerwona - 1 szt.
Dodatki: czerwona cebula - 1/2 szt.
Dodatki: sos pomidorowy - trochę trochę
Dodatki: świeża bazylia - trochę trochę

Dodatkowe info:

Domowe burgery na mały i duży głód!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciecierzycę namocz, a następnie ugotuj i zblenduj z pozostałymi składnikami oraz połową szklanki wody, w której się gotowała.

KROK 2: Z masy uformuj dość duże płaskie burgery, które piecz przez około 20 minut w temperaturze 190 stopni.

KROK 3: Każdą bułkę przekrój posmaruj hummusem, nałóż pozostałe dodatki oraz burgera.

KROK 4: Podawaj na ciepło lub zimno.