

ארוחת ילדים צמחונית



רכיבים

- חבילה טחון צמחונית
- בצל קטן קצוץ דק
- ביצה
- כפות קטשופ 750 גרם אסם
- כף חרדל
- תפוח אדמה אדומים (מקולפים ופרוסים דק ומושרים במים קרים כשעה)
- ליטר שמן קנולה
- חבילה חטיפי תירס
- לחמניות מתוקות

הכנה

1. מתחילים בהכנת הבורגרים. מערבבים יחד טחון צמחונית, בצל, קטשופ, חרדל, ביצים, מלח ופלפל, מערבבים היטב עם הידיים ליצירת תערובת אחידה.
2. יוצרים צורות של בורגר ומטגנים במחבת 3 דקות מכל צד.
3. מחממים שמן לטיגון עמוק ומטגנים את הצי'פס.
4. אופים את חטיפי התירס בתנור שחומם מראש ל-200 מעלות כ-10 דקות.
5. מרכיבים את הבורגרים בלחמניות עם ירקות וקטשופ, מגישים לצד הצי'פס, חטיפי התירס וקטשופ.

30 דקות

5 5