

Burgeri s tunjevinom i kukuruzom



Potrebni sastojci:

- 2 veće tunjevine po 160g (112g) (eva KOMADI u vlastitiom soku ili riomare)
- 7-8 kašika kivanog kukuruza šećerca
- 4 kašike prezle
- 5 kašika natopljenih sojinih ljuspica
- maslinovo ulje, par kašika
- 1 srednja glavica crvenog ili ljubičastog luka
- par čenova bijelog luka
- biber, so, ljuta tucana paprika po ukusu, 2 kašičice crvene slatke aleve paprike
- šaka svježeg peršunovog lišća
- susam za posipanje

Izrada:

Tunjevinu dobro ocijediti od soka (ako radite sa riomare tunjevinom dio ulja zadržite umjesto onog navedenog u sastojcima, a dio ocijedite) i prebaciti u plastičnu posudu. Soju natopiti u ključaloj vodi desetak minuta. Crveni luk sitno isjeckati i prodinstati na maslinovom ulju i dodati u posudu sa tunjevinom. Dodati redom sve ostale sastojke, s tim da kivan kukuruz prethodno usitnite u sjeckalici ili blenderu (neka ostane i krupnijih komadića), a sojine ljuspice procijedite (vodu ne dodajete). Začinite po ukusu.

Uključite rernu na 190st.-200st. da se zagrije. Pleh od rerne obložite pek papirom i za formiranje okruglog oblika burgera najbolje bi bilo da koristite kalup prsten, ako imate, a ako nemate onda dlanovima formirajte burgere. Pospide ih susamom. Pecite u zagrijanoj rerni oko 15-ak minuta, da se fino zapeku (vrijeme i temperaturu prilagodite vašoj rerni)

Od ove količine dobijem oko 7 burgera standardne veličine.

Nekad pravim i od pola smjese, tada radim mini burgere (8 mini komada). Poslužujem ih sa različitim grilovanim i svježim povrćem (kao na naslovnoj slici). A kada radim regularnu veličinu onda ih poslužujem sa pecivom sa bundevom, kao klasične burgere.

Prijatno!