

LUOMUISA HÄRKÄPAPUBURGER



HÄRKÄPAPUPIHVIT:

200 G YÖN YLI LIOTETTUA
LUOMUHÄRKÄPAPUA (100 G
KUIVAA HÄRKÄPAPUA)

1 LUOMUSIPULI

2 VALKOSIPULINKYNTTÄ

1 LUOMUKANANMUNA

1 DL PANKOJAUHOA TAI

KORPPUJAUHOA

1 RKL SAVUPAPRIKAJAUHETTA

SUOLAA

MUSTAPIPPURIA

PAISTAMISEEN:

VOITA

RYPSIÖLJYÄ

LISÄKSI:

CHILIMAJONEESIA

2 BURGER-SÄMPYLÄÄ

LUOMUPAPRIKAA

MAUSTEKURKKUA

CHEDDAR JUUSTOA

BABY PINAATTIA

1. KEITÄ LIOTETTUJA HÄRKÄPAPUJA VEDESSÄ 15 MINUUTTIA. VALUTA.
2. PILKO SIPULI JA HIENONNA VALKOSIPULI JA PAISTA NIITÄ PANNULLA, KUNNES NE PEHMENEVÄT.
3. YHDISTÄ HÄRKÄPAPUT JA SIPULIT KULHOON JA SOSEUTA SYKÄYKSITTÄIN SAUVASEKOITTIMELLA NIIN, ETTÄ SEOS JÄÄ KARKEAKSI.
4. LISÄÄ JOUKKON LOPUT AINEET JA SEKOITA HYVIN.
5. MUOTOILE MASSASTA LAUTASELLE KAKSI PIHVÄÄ JA LAITA NE JÄÄKAAPPIIN PUOLEKSI TUNNIKSI TIIVISTYMÄÄN.
6. LEIKKAA SINÄ AIKANA PAPRIKASTA OHUITA SIIVUJA JA VIIPALOI MAUSTEKURKKU.
7. PAISTA PIHVEJÄ PANNULLA VOI-ÖLJYSEOKSESSA, KUNNES NE OVAT SAANEET KAUNIIN KULLANRUSKEAN PAISTOPINNAN. KÄÄNNÄ JA LAITA PÄÄLLE CHEDDAR.
8. PAISTA TOISELTA PUOLEN JA ANNA JUUSTON SULAA. NOSTA SIVUUN ODOTTAMAAN.
9. PYYHKÄISE SUURIMMAT RASVAT PANNULTA POIS JA PAAHDA SÄMPYLÄT.
10. KOKOA BURGERIT NIIN ETTÄ LAITA MOLEMMILLE SÄMPYLÄNPUOLIKKAILLE CHILIMAJONEESIA.
11. LAITA PIHVI POHJAN PÄÄLLE, PIHVIN PÄÄLLE PAPRIKASIIVUT JA KURKKUSIIVUT.
12. LAITA BABY PINAATTIA KANNEN PÄÄLLE JA KÄÄNNÄ KANSI BURGERIN PÄÄLLE.