OABURGERID KARTULI- JA TATRAHELVESTEGA

Retsept: Tuuli Mathiesen

Valmistamine

Kuumuta pannil keskmisel kuumusel õli ning lisa sibul ja küüslauk. Hauta umbes 5 minutit. Kalla suuremasse kaussi, lisa kurnatud ja loputatud oad ning vajuta kartulinuiaga mass ühtlaseks. Maitsesta soola ja pipraga. Lisa tomatipasta, muna, mais, vürtskööm¬ned, tšilli ja värsked ürdid. Lisa ka tatra- ja kartulihelbed, sega läbi ja vormi käte vahel umbes peopesasuurused burgerid. Aseta külma paariks tunniks kuni üleöö, et kuivai¬ned saaksid paisuda. Burgereid võid nii pannil õli sees praadida kui ka ahjus küpsetada. Ahjus küpsetamiseks aseta burgerid küpsetuspaberiga kaetud plaadile ning küpseta eelsoojendatud ahjus 200 kraadi juures u 10 minutit, keera siis ettevaatlikult ümber ja küpseta teist sama¬palju teiselt poolt, kuni pealispind on mõnusalt pruunikas ja krõbe. Pannil praadimiseks kuumuta pannil keskmisel kuumusel õli ning prae burgereid mõlemalt poolt mõni minut. Serveeri pooleks lõigatud ja kergelt grillilt läbi käinud täisterakuklite vahel, kuhu on lisatud salatilehti, tomativiile, sibularattaid, kas¬tet ja muud meelepärast. www.veskimati.ee

1 hakitud punane sibul
2 peeneks hakitud küüslauguküünt
400 g purk punaseid ube
2 sl tomatipastat
1 muna
1 dl külmutatud või konserveeritud maisi
1 tl vürtskööm neid
soovi korral 0,5 tl tšillipulbrit
värskeid hakitud ürte
1 dl Veski Mati tatrahelbeid
1 dl kartulihelbeid
soola ja pipart
praadimiseks õli
serveerimiseks väikeseid täistera¬kukleid, tomativiile, sibularattaid, sala¬tilehti, meelepärast kastet jm