



OABURGERID KARTULI- JA TATRAHELVESTEGA

Retsept: Tuuli Mathisen Ajakiri Oma Maitse

Valmistamine

4-le, valmistamisaeg: 30 minutit 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, vürtsköömned, 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 kuivained saaksid paisuda.

Burgereid võid nii pannil õli sees praadida kui ka ahjus küpsetada. Ahjus küpsetamiseks asetage burgerid küpsetuspaberiga kaetud plaadile ning küpseta eelsoojendatud ahjus 200 kraadi juures u 10 minutit, keera siis ettevaatlikult ümber ja küpseta teist samapalju 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, kastet ja muud meelepärast. Kutsu sõbradki sööma!

- 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 vürtsköömneid
- soovi korral 0,5 tl tšillipulbrit
- värsked hakitud ürted
- 1 dl Veski Mati Tatrahelbeid
- 1 dl Veski Mati Kartulihelbeid
- soola ja pipart
- õli
- serveerimiseks väikeseid täisterakukleid, tomativiile, sibularattaid, salatilehti, meelepärast kastet jm