



מרכיבים

1 חבילה טחון צמחוני

1 יחידה בצל

2 יחידות ביצים

2 כפות קטשופ 750 גרם אסם

1 כף חרדל

5 יחידות תפוח אדמה

1 ליטר שמן קנולה

1 חבילה חטיפי תירס

5 יחידות לחמניות מיני בורגר

ארוחת ילדים צמחונית, עם בורגר צמחוני, נאגטס תירס וצ'יפס

הוראות הכנה

1. להכנת ההמבורגרים

קוצצים את הבצל דק. שמים בקערה את הטחון הצמחוני, בצל, קטשופ, חרדל, ביצים ומלח ופלפל לפי הטעם. מערבבים היטב עד ליצירת תערובת אחידה.

2.

בעזרת הידיים, יוצרים קציצות המבורגר בגודל רצוי - מומלץ מיני בורגרים.

3.

מטגנים אותם במחבת כ-3 דקות מכל צד.

4. להכנת הצ'יפס

מקלפים ופורסים דק את תפוחי האדמה.

5.

משירים אותם במים חמים כשעה ומנגבים אותם היטב. יוצקים שמן לטיגון עמוק בסיר או מחבת ומטגנים את תפוחי האדמה עד הזהבה.

6. להכנת חטיפי התירס

מחממים תנור לחום של 200 מעלות. אופים את חטיפי התירס כ-10 דקות.

7. להגשה

שמים את ההמבורגרים בלחמניות עם ירקות אהובים וקטשופ. מגישים לצד הנאגטס תירס והצ'יפס ולצד קטשופ.

המתכון של ניצן ירדן

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL