



Burgery z batatów, czerwonej fasoli i ryżu

★★★★★ (36)

🕒 25 minut +

🍴 9 osób

👨‍🍳 łatwy

Wartości odżywcze

162 kcal / 1 porcję (92 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność	🥚 Białko	🍞 Węglowod.	🌿 Tłuszcze	🌾 Błonnik	GDA
175.27 kcal	4.48 g	19.16 g	9.80 g	3.95 g	8.76 %
8.76%	8.96%	7.1%	14%	15.8%	



Składniki

- Bataty - 400g (2 sztuki)
- Fasola czerwona, konserwowa - 200g (10 łyżek stołowych)
- Ryż brązowy surowy - 72g
- Orzechy włoskie tarte - 80g (8 łyżek stołowych)
- Szczypiorek siekany - 25g (5 łyżek stołowych)
- Papryka słodka, wędzona - 6g (3 szczypty)
- Pieprz czarny - 3g (3 szczypty)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 0.5g (szczypta)
- Rozmaryn suszony - 3g (łyżeczka)
- Oliwa z oliwek - 40g (4 łyżki stołowe)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Piekarnik nagrzej do 180 stopni C.**KROK 2:** Bataty obierz, pokrój na kształt frytek. Blatkę wyłóż papierem do pieczenia, połóż na nią bataty, polej je oliwą, dopraw solą, pieprzem i rozmarynem. Piecz przez 20 minut.**KROK 3:** W międzyczasie ugotuj ryż zgodnie z instrukcją zamieszczoną na opakowaniu.**KROK 4:** Fasolę przełóż na sitko i dokładnie przepłucz z zalewy. Następnie osusz ją na ręczniku papierowym i zblenduj. Ważne, aby nie powstała z niej gładka masa, tylko małe kawałki.**KROK 5:** Do fasoli dodaj bataty i miksuj do momentu połączenia się składników. Następnie wsyp ugotowany ryż, pokrojony szczypiorek, tarte orzechy, olej rzepakowy, wędzoną paprykę, sól oraz pieprz. Wszystko dokładnie wymieszaj przy użyciu drewnianej łyżki.**KROK 6:** Wilgotnymi dłońmi formuj kotlety, a następnie ułóż je na wyłożonej papierem do pieczenia blaszkę. Piecz przez 35 minut.

Smacznego!

