



Strona główna &gt; Przepisy &gt; Lista przepisów &gt; Burgery z soczewicą i marchewką



## Burgery z soczewicą i marchewką

★★★★★(8)

🕒 50 minut

🍴 3 osoby

👨‍🍳 łatwy

## Wartości odżywcze

162 kcal / 1 porcję (81 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 198.75 kcal 9.94%	🥩 Białko 13.40 g 26.8%	📦 Węglowod. 33.02 g 12.23%	🍷 Tłuszcze 3.85 g 5.5%	🌾 Błonnik 5.83 g 23.32%	<b>GDA</b> <b>9.94%</b>
--	------------------------------	----------------------------------	------------------------------	-------------------------------	----------------------------

## 👨‍🍳 Składniki

- Soczewica czerwona, nasiona suche - 120g
- Cebula czerwona - 50g (1/2 sztuki)
- Marchew - 50g
- Bazylia świeża - 10g (2 gałązki)
- Pieprz czarny - 3g (3 szczypty)
- Papryka ostra mielona - 3g (łyżeczka)
- Curry - 1.5g (1/2 łyżeczki)
- Oregano - 1g (1/2 łyżeczki)
- Sól o obniżonej zawartości sodu - 0.5g (szczypta)
- Oliwa z oliwek - 5g (1/2 łyżki stołowej)

## 👨‍🍳 Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Przesyp soczewicę na sito i dokładnie ją przepłukaj. Ugotuj ją wg wskazań producenta u

**KROK 2:** Cebule obierz, drobno posiekaj, a marchew obierz i zetrzyj na małych oczkach. Następnie warzywa przełóż na patelnię, dodaj łyżeczkę oleju i duś (gdy warzywa lekko się podsmażą zalej je wodą). Wodę odparuj.

**KROK 3:** Odcedzoną, ostudzoną i dodatkowo odcisniętą soczewicę wymieszaj z zawartością patelni, następnie dodaj posiekane świeże zioła, przyprawy i całość dokładnie wymieszaj.

**KROK 4:** Z powstałej masy formuj kule, a następnie spłaszcz je delikatnie i uformuj średniej wielkości burgera, a następnie odłóż go na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.

**KROK 5:** Piecz burgera ok. 25 minut w 200 st. C.

\*Burgery świetnie komponują się z pełnoziarnistą bułką, warzywami i lekkim sosem pomidorowym.

Smacznego!

