

Când ai copii în casă, mâncarea trebuie să fie delicioasă și aspectuoasă, ca altfel nu pune gura. :)))))) Așa "sucesc" plăcile anumite rețete, până îi plac și lui fii-miu. Pentru burgeri aveți nevoie: - o cana linte rosie; - 2 cartofi medii (conțin amidon, care ajută la "legarea" compoziției); - 2 morcovi; - 1 capatana medie de usturoi, sau după gust; - 2 cepe medii; - o linguriță de cimbru; - o linguriță semințe de in macinate, în cazul în care cartoful nu leagă; - 2 legături patrunjel - o legătură de ceapă verde
Mod de preparare: Dacă ați pus deja linta în apă, de cu seara, sau cu câteva ore înainte o fierbeți în jur de 20-30 minute. O puneți într-un bol mare, o lăsați să se răcească puțin, și adăugați celelalte ingrediente. Cartofii se dau prin răzuitoare. Toate merg în robotul cu lama S. Folosindu-vă mainile, faceți chiftelute, pe care le așezați pe tava de la cuptor. Nu uitați hârtia de gătit! Merg la cuptor, în jur de 40-50 minute, la foc mic spre mediu. Foarte important, e să le verificăm cu o scobitoare. Eu am un Beko de 8 ani, clasic, asadar am doar 3 trepte, nu pot da detalii despre temperatură. Pe acestea din imagine le-am prajit/fript cu un strop de ulei. Delicioase au ieșit!!!! Le recomand din suflet!!!