

Cand ai copii in casa, mancarea trebuie sa fie delicioasÄf si aspectuoasÄf, ca altfel nu pune gura. :)))))) Asa "sucesc"eu pe toa e partile anumite retete, pana ii plac si lui fii-miu. Pentru burgeri aveti nevoie: - o cana linte rosie; - 2 cartofi medii (acestia contin amidon, care ajuta la "legarea"compozitiei); - 2 morcovi; - 1 capatana medie de usturoi, sau dupa gust; - 2 cepe medii; - o lingurita de cimbru; - o lingurita seminte de in macinate, in cazul in care cartoful nu leaga; - 2 legaturi patrunjel - o legatura de ceapa verde Mod de preparare: Daca ati pus deja linta in apa, de cu seara, sau cu cateva ore inainte o fierbeti in jur de 20-30 minute. O puneti intr-un bol mare, o lasati sa se raceasca putin, si adaugati celelalte ingrediente. Cartofii se dau prin razuitoare. Toate merg in robotul cu lama S. Folosindu-va mainile, faceti chiftelute, pe care le asezati pe tava de la cuptor. Nu uitati hartia de gatiti! Merg la cuptor, in jur de 40-50 minute, la foc mic spre mediu. Foarte important, e sa le verificam cu o scobitoare. Eu am un Beko de 8 ani, clasic, asadar am doar 3 trepte, nu pot da detalii despre temperatura. Pe acestea din imagine le-am prajit/fript cu un strop de ulei. Delicioase au iesit!!!!Le recomand din Suflet!!!