

Knjiški Moljac u špajzu

<http://moljacuspajuzu.blogspot.com/>

...

Fishburger



Sastojci:

za 3-4 osobe

500 g fileta bele ribe, oslića
1 ljubičasti luk, srednji
1 šargarepa
manji komad korena celera, cca 20 g
3-4 kašike prezli
1.5 ravna kašičica sveže mirodjije
1 kašika limunovog soka
1 kašičica senfa
1 kašičica soli
1/3 kašičice belog bibera

Preliv:

2 kašike majoneza
2 kašike pikantnog senfa
1 kašika limunovog soka
½ kašičice meda
biber

integralne zemičke sa semenkama
zelena salata
paradajz
ljubičasti luk

Sitno iseckajte ljubičasti luk, šargarepu i celer narendajte. Na malo ulja pržite luk, kada je do pola gotov dodajte šargarepu i celer i nastavite da pržite dok luk ne postane staklast. Ostavite sastrane da se ohladi.

Filete ribe sameljite u secku ili ih usitnite viljuškom. Dodajte im ohladjeno povrće i ostale začine, izmešajte. Stavite na kraju jednu po jednu kašiku prezli mešajući i vodeći računa da ne dodate previše prezli da burgeri ne budu tvrdi i suvi. Oblikujte burgere prema veličini zemički, premažite ih uljem i ostavite u frižideru na najmanje sat vremena.

U manjoj činiji žicom pomešajte sve sastojke za preliv i stavite ga da se ohladi.

Zemičke presecite na pola i četkicom za testo premažite sredinu sa malo maslinovog ulja.

Ohladjene burgere pecite u vrelom tiganju na malo ulja, 2-3 minuta sa svake strane. Ostavite iz sa strane a zatim na tiganju prepecite zemičke. Na donju polovinu zemičke stavite zelenu salatu pa fishburger zatim dosta preлива pa paradajz i kolutove ljubičastog luka, poklopite zemičkom i stavite veću čačalicu da povežete sastojke.