



Burgery ziemniaczano - ziołowe z tofu

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: 6

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ziemniaki umyć i obrać. Gotować w osolonej wodzie, przez 25 minut od zagotowania, aż do miękkości. Cebulę drobno pokroić i podsmażyć do zeszklenia. Nastawić piekarnik na 180 stopni.

Krok 2

Ziemniaki przełożyć do malaksera i zmiksować na puree razem z mąką. Dodać pokrojoną pietruszkę i zioła prowansalskie oraz sól i pieprz, płatki drożdżowe, cebulkę i tofu. Jajko roztrzepać i dodać do masy. Z tak wyrobionej masy wyrabiać ręcznie placki jak na burgery.

Krok 3

Układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piec przez około 45 minut w temperaturze 180 stopni. Serwować razem z bułką jako zamiennik burgerów mięsnych lub jako osobne danie.

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 2 cebule
- 1 jajko
- 50g mąki
- 180g tofu naturalnego
- 1 pęczek pietruszki
- 2 łyżeczki ziół prowansalskich
- 3 łyżki płatków drożdżowych
- pieprz i sól
- olej