*Wegetariańskie burgery z sosem majonezowym*

*Składniki*

***Burgery***

* *2 łyżki oliwy*
* *1 średniej wielkości cebula, drobno posiekana*
* *1 ząbek czosnku, posiekany*
* *1 łyżeczka kuminu*
* *100 g ugotowanego kuskusu lub dowolnej ugotowanej kaszy*
* *1 łyżka natki pietruszki, posiekana*
* *1 łyżka natki kolendry, posiekanej (jeśli lubisz kolendrę, bo jeśli nie to po prostu ją pomiń)*
* *100 g twardego sera żółtego, startego na tarce (ja mieszam różne sery, w tym parmezan)*
* *4-5 pomidorów suszonych z zalewy (używam pomidorów w oliwie lub oleju słonecznikowym), odsączonych  (jeśli masz zwykłe suszone, namocz je na 30 minut w ciepłej wodzie, żeby zmiękły, następnie odsącz je na sitku)*
* *sól i pieprz do smaku*
* *2-3 łyżki sosu sojowego*

***Sos majonezowy***

* *4 łyżeczki majonezu kieleckiego*
* *1 płaska łyżeczka miodu*
* *2 łyżeczki musztardy*
* *2 gałązki kolendry, drobno posiekane*

*Składniki sosu wymieszać w miseczce i gotowe.*

*Przepis*

1. *W głębokiej patelni rozgrzej oliwę. Dodaj cebulę, smaż ją minutę. Dodaj czosnek, kumin i smaż ok. 6 minut.*
2. *Dodaj kuskus (kaszę), świeże zioła i smaż jeszcze 5 minut.*
3. *Przełóż do blendera, dodaj pozostałe składniki (suszone pomidory, sól i pieprz do smaku) i zmiksuj na gładką masę, dodaj starty ser. Spróbuj, dopraw sosem sojowym (ja lubię też czasem doprawić odrobiną sosu teriyaki).*
4. *Masę przełóż do lodówki na godzinę, żeby stężała.*
5. *Z masy uformuj 4-5 burgerów. Rozgrzej patelnię grillową z odrobiną oliwy i usmaż na niej burgery (3-4 minuty z każdej strony).*
6. *Bułeczki przekrój i podgrzej (w piekarniku lub na patelni).*
7. *Złóż burgery, uzupełnij dodatkami i podawaj.*

*Smacznego!*

*źródło*

[*https://whiteplate.com/2019/11/wegetarianskie-burgery-z-sosem-majonezowym/*](https://whiteplate.com/2019/11/wegetarianskie-burgery-z-sosem-majonezowym/)