



## Рибен бургер (посно)

Фичо ќе подготви одличен бургер, за кој нема да верувате дека е посен. Одличен рецепт за сите кои постат, а јадат риба.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

**Состојки:**

**За БУРГЕРОТ ќе ви треба:**

- Повеќе видови на риба (200 грама лосос, 150 грама ослиќ)
- 2 парчиња инчунуни
- Бел бибер
- 1 перце млад лук
- 1 лажица брашно
- 1 лажичка црвен пипер
- 2 лажички соја сос
- Прстофат рузмарин

**Ќе ви треба и:**

- Посен мајонез
- Рукола
- Домат
- Леб за бургер

### Чекор 1

Рибата исечкајте ја на парченца и ставете ја во сецко.

Додадете ги инчуните како замена за сол и додадете бел бибер. Ситно исечкајте перца од млад лук и чешне од еден лук и додадете ги во сецкото.

Додадете го брашното, црвениот пипер, соја сосот и рузмаринот.

### Чекор 2

Откако убаво ќе ја исечкате рибата префрлете ја во сад за матење.

Додадете маслиново масло и мешајте додека смесата не престане да се лепи на прсти. Треба да мешате минимум 10 минути. Најдобро е смесата да отстои 24 часа на температура од 10-12 степени.

### Чекор 3

Формирајте ги бургерите и пржете ги во маслиново масло.



#### Чекор 4

За формирање на сендвичот во долниот дел од лепчето нанесете го посниот мајонез, домотот, малку кромид, бургерот од риба, рукола, посен мајонез и лепче.

#### Чекор 5

Сервирајте!

#### Совет

Совршен спој со риба е лук, потрудете се да не го одминете при подготовка на овој рецепт.

#### Користени производи:



Тава за пржење



Рачен Блендер



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)