



PEEDIBURGER

Retsept: Mari-Liis Tammik, Miam Catering

Valmistamine

Tükelda sibul, küüslauk, röstitud mandlid ja ürdid. Sega kõik koostisained kokku ja võid soovi korral purustada veidi saumiksriga (jätta sisse veidi tekstuuri). Vormi käte vahel kotletid ja küpseta 180-kraadises ahjus umbes 25 minutit. Serveeri sooja rukkileiva, lemmikmäärde, salati, tomati, sibula ja kurgiga.

- 250 ml keedetud ja riivitud peeti
- 250 ml Veski Mati Kaerahelbed
- 125 ml Veski Mati Riivleiba
- 1 sibul
- 2 küüslauguküünt
- peotäis mandleid
- sool, pipar
- 1 tl *cayenne*'i pipart
- 1 tl jahvatatud paprikat
- veidi musta pipart
- näpuotsatäis jahvatatud vürtsköömneid
- hakitud värsked ürte (petersell, till)