## **Składniki (6 sztuk)**

**Kotlety**

* 250 g ugotowanej kaszy jaglanej
* 250 g ugotowanej ciecierzycy lub ciecierzycy z puszki
* 1 mała cebula
* 2 ząbki czosnku
* 1 jajko
* sól, pieprz, ostra mielona papryka
* bułka tarta
* łyżka oleju

**Dodatki**

* bułki do hamburgerów
* kilka listków sałaty
* kilka ogórków konserwowych
* czerwona papryka

**Sos**

* 3 łyżki majonezu
* 3 łyżki jogurtu greckiego
* 1 konserwowy ogórek
* 1 cebula szalotka
* 2 łyżki sosu worcester

## **Wykonanie**

Ciecierzycę niezbyt dokładnie rozdrabniamy w malakserze. Cebulę podsmażamy na oleju, dodajemy starty czosnek i przez chwilę smażymy. Cebulę i czosnek dodajemy do rozdrobnionej ciecierzycy, dodajemy ugotowaną i przestudzoną kaszę jaglaną, doprawiamy solą, pieprzem i papryką. Wszystkie składniki mieszamy, wbijamy całe jajko i łyżkę bułki tartej. Mokrymi rękami formujemy kotlety, obtaczamy je w bułce tartej i układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Piekarnik nagrzewamy do 180ºC, wstawiamy kotlety i pieczemy ok. 20 minut.

Przygotowujemy sos. Cebulkę i ogórka drobno sikamy, dodajemy majonez, jogurt i sos worcester i mieszamy.

Przekrojone bułki do burgerów podsmażamy na suchej patelni. Na dolną połówkę bułki nakładamy odrobinę sosu, układamy sałatę, kotleta, ogórka, paprykę, znowu sałatę, polewamy sosem i nakładamy górną połówkę bułki. Podajemy od razu. Smacznego 🙂