



Μπιφτέκια κηπουρού

Υλικά

- 500γρ κιμά μοσχαρίσιο
- 1 αβγό
- 1 καρότο
- 1 κολοκύθι
- 1 κρεμμύδι
- ¼ φλιτζάνι του τσαγιού φρυγανιά
- ¼ φλιτζάνι του τσαγιού ξύδι
- Αλάτι – πιπέρι
- 1 κουταλάκι του γλυκού ρίγανη
- 1 κουταλιά της σούπας μαϊντανό

Εκτέλεση

Τρίβουμε όλα τα λαχανικά στον τρίφτη και τα βάζουμε σε ένα μπολ. Ρίχνουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά. Αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε τα μυρωδικά. Ζυμώνουμε πολύ καλά και αφήνουμε να σταθεί ο κιμάς μίση ώρα σκεπασμένος στο ψυγείο. Πλάθουμε σε 4 μπιφτέκια λεπτά και τα ψήνουμε σε αντικολητικό τηγάνι 3 λεπτά κάθε πλευρά.