Ölz Brioche Burger bombetke z briejem, jabolkom in karamelizirano čebulo

Sladko, slano in čudovito jesensko - kremasti brie, karamelizirana čebula in brusnice.



Sestavine
2 Ölz Brioche Burger bombetki
1 rdeča čebula
2 žlici olivnega olja
1 žlica rjavega sladkorja
1 kanček rdečega vina
1 Jabolko
1 žlica timijanovih lističev
100 g Sira Brie
3 žlice brusnic
Sol in poper

Čas priprave
20 min

1. Priprava burger bombetk:
Ölz Brioche Burger bombetke prerežite na polovice in jih po želji na hitro pogrejte ali popecite na žaru.

2. Priprava karamelizirane čebule:
Čebulo olupite in narežite na tanke kolobarje. V ponvi segrejte 1 žlico olivnega olja in čebulo pražite, da postekleni. Potresite z rjavim sladkorjem in na srednji temperaturi karamelizirajte. Prilijte kanček rdečega vina in kuhajte, dokler tekočina popolnoma ne izhlapi.

3. Peka jabolka:
Jabolko operite, odstranite sredico in ga narežite na približno 2 cm debele rezine. Premažite jih s preostalim olivnim oljem ter z obeh strani popecite v žar ponvi ali navadni ponvi. Začinite s timijanom, soljo in poprom.

4. Priprava brieja:
Brie narežite na tanke rezine.

5. Sestavljanje burgerja:
Spodnji polovici bombetk premažite z brusnicami. Obložite s popečenimi rezinami jabolka, karamelizirano čebulo in briejem. Na vrh dodajte še malo brusnic ter pokrijte z zgornjima polovicama bombetk.

6. Serviranje:
Postrezite takoj in uživajte.