



Ölz Brioche Burger bombetke z brijem, 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 oljnim 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 brijem. Na vrh dodajte še malo brusnic ter pokrijte z zgornjima polovicama bombetk.

6. Serviranje:

Postrezite takoj in uživajte.