



Ölz beljakovinski burger

"Landfrischkäse Burger" s papajskim tzatzikijem in pršutom na žaru



Sestavine

4 kos Ölz beljakovinski burger
360 g kremni sir, granuliran ali feta, grobo zdrobljen
100 g raketna solata
80 g stopnice Alfa-Alfa
16 disk pršut, na kratko popečen v ponvi
12 kos sušeni paradižniki

Papajski tzatziki:

1 kumara, olupljena in s semenimi
2 ČŽ grški jogurt
sol in kajenski poper
3-4 listi mete
1/4 strok česna, drobno sesekljan
150 g papaja, narezana na kocke
1/2 majhna žlica semena papaje
oljčno olje in limonin sok

Čas priprave

25 min

Za papajski tzatziki:

1. Vmes nastrgajte kumare, rahlo posolite, pustite počivati 10 minut in jih dobro iztisnite.
2. Grški jogurt zmešamo s soljo, kajenskim poprom, sesekljano meto in drobno sesekljanim česnom, papajo in semenimi, začinimo s kančkom olivnega olja in malo limoninega soka ter vmešamo kumare.
3. Ölz beljakovinski burger iz jajčnega beljaka spečemo na žaru, obložimo s sušenim paradižnikom, feto in ocvrtimi rezinami pršuta ter postavimo v pečico na 170 °C za približno 5 min.
4. Okrasite z rukolo in kalčki. Papajski tzatziki postrezite ločeno.