Ölz brioche burger bombetke s slanino, guacamolem in kremastimi umešanimi jajci v Eggdrop stilu

Kremasto, sočno in polno omamnih okusov – trendovski burger za zajtrk v Eggdrop stilu za 2 porciji.



Sestavine
2 Ölz brioche burger bombetki
4 jajca
4 rezine slanine
1 avokado
1 čajna žlička limoninega soka
sol in poper
2 žlici majoneze
1 - 2 čajni žlički srirache
malo masla
sveža zelišča

Čas priprave
20 min

1. Priprava guacamola:
Avokado pretlačite in ga začinite z limoninim sokom, soljo in poprom.

2. Peka slanine:
Slanino v ponvi popecite do hrustljavega in jo odcedite na kuhinjski brisački.

3. Priprava omake:
Majonezo zmešajte s sriracho in postavite na stran.

4. Priprava Eggdrop umešanih jajc:
Jajca razžvrkljajte, posolite in jih na nizki temperaturi počasi pecite na malo masla. Med peko nežno mešajte, da nastanejo mehka, kremasta in rahlo puhasta umešana jajca – podobno kot pri Eggdrop sendviču.

5. Priprava bombetk:
Ölz brioche burger bombetke prerežite na pol in jih na hitro popecite.

6. Sestavljanje burgerja:
Spodnjo polovico bombetke premažite z guacamolem, dodajte slanino in kremasta umešana jajca. Prelijte s Kewpie-sriracha omako ter po želji dodajte sveža zelišča. Pokrijte z zgornjo polovico bombetke in takoj postrezite.