Ölz Brioš burger kruh z falafelom in karamelizirano breskvijo

Edinstven sadni burger recept za 4 porcije



Sestavine
4 rezine Ölz Brioš burger kruha
175 g kremnega sira
4 falafli
125 g rukole
3 breskve
2 veliki rdeči čebuli
4 čajne žlice brusnične marmelade
1 majhna žlica medu
1 majhna žlica olja za cvrtje

Čas priprave
35 min

1. V skladu z navodili pripravite falafelj pogačo (domačo ali kupljeno pripravljeno mešanico).
2. Čebulo narežite na rezine in jo v ponvi z žličko olja in žličko medu karamelizirajte 10 minut na srednji temperaturi.
3. Breskve izkoščičite, narežite na rezine in jih v ločeni ponvi karamelizirajte z malo medu za 5 minut.
4. Notranjost obeh strani Ölz Brioš burger kruhka namažite s kremnim sirom in obložite z rukolo, čebulo, pripravljenim falafljem in karameliziranimi breskvami. Na koncu breskve prelijte z žlico brusnične marmelade, zložite Ölz Brioche Burger Brötle skupaj in vaš slano-saden burger je pripravljen.