



Ölz Brioš burger kruhek s falafelovo ploščico in karamelizirano breskvijo

Srčen, sadni burger recept za 4 porcije



Sestavine

4 kos Ölz Brioš burger
175 g kremni sir
4 falafelovo ploščico
125 g raketna solata
3 breskev
2 velika rdeča čebula
4 ČŽ brusnična marmelada
1 majhna žlica med
1 majhna žlica olje za cvrtje

Čas priprave

35 min

1. V skladu z navodili pripravite falafeljsko 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 izkopljemo, narežemo na rezine in v ločeni ponvi z malo medu karameliziramo 5 minut.
4. Notranjost obeh strani Ölz Brioš burger kruhek namažite s kremnim sirom in obložite z rukolo, čebulo, pripravljeno falafel ploščico in karameliziranimi breskvami. Na koncu breskve prelijte z žlico brusnične marmelade, zložite Ölz Brioche Burger Brötchen skupaj in vaš slan, sadni burger je pripravljen.