



Ölz Brioš burger kruhek z lečino pogačo in svežimi zelišči

Veggie burger recept za 4 porcije



Sestavine

4 kos Ölz Brioš burger kruhek
½ rumena čebula
3 korenje
1 majhna žlica celotna kumina
1 majhna žlica koriander v celoti
3 velike gobe
2 jajca
½ skodelica kocke kruha
1 skodelica rdeča leča
sveži peteršilj
sveži koriander
sveži koper
sveži drobnjak
sveža špinača
gouda ali brie
2 mini kumare
voda
kis
sveža paprika čilija ali čili paprike
1 skodelica kislá smetana
olivno olje
sol
pepper
marinirana rdeča čebula
po želji: vložene kumarice

Čas priprave

35 min

1. Rdečo lečo kuhajte približno 15 minut, da se zmehča, nato pa jo pustite, da se ohladi. Korenje olupite, narežite na majhne kocke in ga v ponvi z oljem na srednji temperaturi popražite, da se zmehča, a postane čvrsto na ugriz.
2. Rumeno čebulo drobno nasekljajte, gobe očistite in narežite. Kumino in koriander zmeljite v možnarju.
3. V ponvi z oljem prepražimo čebulo in gobe. Dodajte mešanico kumine in koriandra ter na kratko prepražite.
4. Kuhano lečo, korenje, mešanico čebule in gob, 2 jajci, ½ skodelice krušnih kock in sesekljan peteršilj zmešajte v skledi in oblikujte 4 enako velike hlebčke.
5. V ponvi za cvrtje na srednji temperaturi segrejte olje. Na obeh straneh približno 5-10 minut pražite kruhke, da se zlato rjavo obarvajo. Nato zmanjšajte temperaturo. Na vsako ploščico položite rezino gouda in ponev pokrijte, da se sir lahko stopi.
6. V ponvi ali na žaru na kratko popečite Ölz Brioš burger kruhek.
7. Smetano zmešajte s 3 žlicami sveže sesekljanih zelišč ter začinite s soljo in poprom. Čili papriko in kumarico narežite na rezine.
8. Na Ölz Brioš burger kruhek namažite smetanovo omako in obložite s špinačo, lečino pogačo, mini kumaricami, čilijem, rezinami vložene rdeče čebule in koriandrom. Vegetarijanski burger je pripravljen!