



Ölz brioš burger kruhek s krompirjevimi palačinkami in rdečim zeljem

Vegetarijanski burger: recept za 2 obroka



Sestavine

2 kos Ölz brioš burger kruhek

Krompirjev por puffer:

500 g krompir

1/2 por

1/2 čebula

1 jajca

2 ČŽ moka

sol in poper

Ščepec muškati orešček

olje

Česnovo omako:

150 g jogurt

česen

peteršilj

Preostale sestavine:

100 g pripravljeno kuhano rdeče zelje

30 g sir feta

Čas priprave

40 min

1 Čebulo olupite in drobno seseklajte, por operite in seseklajte. Surovi krompir olupite in na drobno naribajte. Zmešajte z jajcem, moko, soljo, poprom in muškatnim oreščkom ter pustite počivati 15 minut, da se iz krompirja izloči voda.

2. Nato mešanico dobro osušite v kuhinjski brisači. Krompirjevo zmes oblikujte v tanke pufferje.

3 V ponvi za cvrtje na srednji temperaturi segrejte olje. Na obeh straneh krompirjeve pite pražite približno 10 minut, da se zlato rjavo obarvajo.

4 Česen olupite in zdrobite. Zmešajte ga z jogurtom, peteršiljem in soljo.

5 Rdeče zelje segrejte v skladu z navodili.

6. V ponvi na kratko popečemo obe polovici brioške žemljice za burgerje.

7. Na spodnjo stran burgerja iz briošeja namažemo česnovo omako, dodamo krompirjev in porova puffer ter rdeče zelje in potresemo s fetom.

8 Popoln zimski brioche burger za konec tedna je pripravljen.