Ölz brioš burger kruhek s krompirjevimi palačinkami in rdečim zeljem

Vegetarijanski burger: recept za 2 porciji



Sestavine
2 kosa Ölz brioš burger kruhka
***
Krompirjevo-porove palačinke:
500 g krompirja
1/2 pora
1/2 čebule
1 jajce
2 čajni žlici moke
Sol in poper
Ščepec muškatnega oreščka
Olje
***
Česnova omaka:
150 g jogurta
česen
peteršilj
***
Preostale sestavine:
100 g pripravljenega kuhanega rdečega zelja
30 g sira feta

Čas priprave
40 min

1. Čebulo olupite in drobno sesekljajte, por operite in sesekljajte. 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 in oblikujte v majhne polpetke.
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 popecite obe polovici brioške žemljice za burgerje.
7. Na spodnjo stran burgerja ~~iz briošeja~~ namažite česnovo omako, dodajte krompirjevo-porove palačinke, rdeče zelje in potresite s feto.
8 Popoln zimski brioš burger za konec tedna je pripravljen.