



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 muškatni orešček
olje

Česnovo omako:

150 g jogurt
česen
peteršilj

Preostale sestavine:

100 g pripravljeno kuhan rdeče zelje
30 g sir 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. 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 rjavoobarvajo.

4 Česen olupite in zdrobite. Zmešajte ga z jogurтом, 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 potresememo s fetom.

8 Popoln zimski brioche burger za konec tedna je pripravljen.