



# Ölz maxi burger kruhek

s piščancem tandoori, sirom čedar, ananasom na žaru, rimsko solato in jalapenos



## Sestavine

4 Ölz maxi burger kruhek  
4 kos ekološke piščančje prsi  
sol  
tandoori (indijska mešanica začimb)  
8 kos oprani listi solate lollo verde  
8 diski sir Čedar  
jalapenos, sveže narezan na tanke rezine - sicer  
mariniran  
\*\*\*

## ANANAS CHUTNEY:

200 g ananas, narezan na 1 cm velike kocke  
100 g olupljeni koščki paradižnika iz pločevinke  
1 ČŽ med  
2 ČŽ sojina omaka

## Čas priprave

40 min

1. Za ananasov čatni v ponvi na kocke narezan ananas prepražite, da se segreje, dodajte med in sojino omako ter na kratko karamelizirajte. Dodajte paradižnik, na kratko pokuhajte in pustite, da se ohladi.
2. Piščančje prsi za burger začinite z začimbami in jih z vseh strani ocvrite, da postanejo hrustljave, pustite, da na kratko počivajo, in jih pred serviranjem narežite na tanke rezine.
3. Ölz maxi burger kruhek na kratko popečemo v vroči ponvi ali na žaru na prerezani strani. Osnove burgerjev obložite z listi solate lollo verde. Na vrhu izmenično položite rezine piščančjih prsi in ananasov čatni. Po vrhu dodajte sir in na kratko zapečite.

**Nasvet Thomas Dorfer:** Ananasov čatni lahko pripravite tudi vnaprej in ga nekaj dni hranite v hladilniku.

## Guten Appetit wünscht Thomas Dorfer

