



# Ölz maxi burger kruhek

s tunino, rukolo in koriandrovim pestom



## Sestavine

4 rezine Ölz maxi burger kruhek

100 g rukole

\*\*\*

## Za tunino pogačo:

2 čajni žlici olivnega olja

2 majhni žlici sojine omake

2 jajci

2 konzervi tune v oljčnem olju

2 rdeči papriki

4 spomladanske čebule

200 g polnozrnatih drobtin

Sol in poper

\*\*\*

## Za majonezo:

125 g majonezo

125 g kisle smetane

1 čili paprika (rdeča)

1 rdeča čebula (majhna)

sok polovice limone

1 čajna žlica medu

sol in poper

\*\*\*

## Za koriandrov pesto:

Koriander

1 čili paprika (rdeča)

1 majhna žlica ingverja (nariban)

2 stroka česna

50 g pinjol

Sok polovice limone

60 ml olivnega olja

## Za tunino pogačo:

1. Tuno dajte v skledo z oljčnim oljem in sojino omako ter dobro premešajte.

2. Papriko in spomladansko čebulo operite, očistite in drobno nasekljajte.

3. Zelenjavo in drobtine dodajte mešanici tune ter dobro premešajte. V mešanico ubijte jajca in jo zmešajte.

4. Začinite s soljo in poprom ter pustite, da na kratko počiva.

## Za majonezo:

1. Majonezo s kislom smetano zmešajte do gladkega.

2. Čili papriko in spomladansko čebulo operite, očistite in drobno nasekljajte.

3. Papriko čili in spomladansko čebulo dodajte majonezi z limoninim sokom in medom.

4. Začinite s soljo in poprom ter dobro premešajte.

5. Z mokrimi rokami oblikujte mešanico tune v kepice.

6. Na segretem žaru specite tunine polpete na obeh straneh.

## Za koriandrov pesto:

1. Česen olupite in narežite na rezine.

2. Čili papriko operite, očistite in drobno nasekljajte.

3. Olupimo in drobno nasekljamo ingver.

4. Koriander operite in grobo sesekljajte

5. Dajte v skledo s stroki česna, pinjolami, oljem, soljo in poprom. Iztisnite sok polovice limone in dodajte.

6. S paličnim mešalnikom naredite pesto.

sol in poper

Čas priprave  
30 min

Za burger:

1. Na kratko popecite na žaru.
2. Ölz maxi burger kruhek namažite z majonezo, na vrh položite kruhke, po vrhu razporedite pesto in rukolo ter pokrijte s pokrovom.
3. Postrezite z domačo majonezo za pomakanje in svežo rukolo.

Izvedba v sodelovanju s podjetjem "Steaki in zgodbe" ([www.steaksandstories.at](http://www.steaksandstories.at))