Ölz maksi burger kruhek

z grškim sirom feta, dušeno čebulo, guacamolom in dimljeno papriko



Sestavine
4 Ölz maksi burger kruhki
240 g grškega ovčjega sira
3 bele spomladanske čebule
2 čajni žlički sesekljanih črnih oliv
Malo medu, črnega popra in soli
Marinirana dimljena rdeča paprika
12 svežih rezin bučk na žaru
8 dobro opranih listov solate
***
GUACAMOLE:
2 zrel in mehak avokado
Sok 1 limete
Sol
• Nekaj sesekljanega koriandra
1 čajna žlička piščančje čili omake

Čas priprave
40 min

1. Za guacamole razpolovite avokado, odstranite koščico in z žlico odstranite lupino, ga z vilicami drobno pretlačite in dodajte vse preostale sestavine.
2. Za burger na malo olivnega olja prepražite čebulo, dodajte med in med nenehnim mešanjem pražite do zlato rjave barve. Dodajte sesekljane olive ter začinite s soljo in črnim poprom.
3. Ölz maksi burger kruhek na notranji strani na kratko popecite v vroči ponvi ali na žaru. Na osnovo burgerja razporedite liste solate, skupaj z vročo čebulo, papriko (grobo sesekljano) in bučkami. Na vsako stran namažite 1-2 žlici guacamoleja. Nato potresite s feta sirom (narezanim na koščke v velikosti lešnika) in ga pokrijte s pokrovom.