



Ölz maxi burger kruhek

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



Sestavine

4 Ölz maxi burger kruhek
240 g grški ovčji sir
3 kos bela spomladanska čebula
2 ČŽ sesekljane črne olive
malo medu, črni poper, sol
8 dol marinirana dimljena rdeča paprika
12 sveže rezine bučk na žaru
8 dol oprani listi solate lollo verde

GUACAMOLE:

2 zrel in mehak avokado
sok 1 limete
sol
nekaj sesekljanega koriandra
1 ČŽ piščančja čilijeva omaka

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 prepražimo čebulo, dodamo med in med nenehnim mešanjem pražimo do zlato rjave barve. Dodajte sesekljane olive ter začinite s soljo in črnim poprom.

3. Ölz maxi burger kruhek na rezani strani na kratko popečemo v vroči ponvi ali na žaru. Na osnovo burgerja razporedite liste lollo verde. Izmenično z vročo čebulo, papriko (grobo sesekljano) in bučkami. Na vsakega namažite 1-2 žlici guacamoleja. Nato potresite s sirom feta (narezanim na koščke v velikosti lešnika) in ga pokrijte s pokrovom.