



# Ölz maksi burger kruhek z "vlečenim lososom" & ovčji sir

Vegetarijanski recept za 4 obroke



## Sestavine

4 kos Ölz maksi burger kruhek  
4 ČŽ grobo sesekljana bučna semena  
440 g sveži losos  
300 g rimska solata  
160 g ovčji sir  
6 ČŽ majoneza  
\*\*\*

Za kremne kumarice:

120 g kumare  
2 ČŽ grški jogurt  
1/2 majhna žlica sesekljan koper  
30 g sesekljan ingver za suši  
nekaj čilija

## Čas priprave

**50 min**

## Za vlečenega lososa

1. svežega lososa brez kože začinite s soljo, sveže naribanim ingverjem, malo medu in mletim koriandrom.
2. Lososa pustite približno 30 minut marinirati in ga zavijte v aluminijasto folijo s kapljico olivnega olja.
3. Približno 14 minut pečemo v pečici pri 170 °C in pustimo, da na kratko počiva.

## Za kremne kumare

1. Kumare olupite, odstranite semena in jih rahlo posolite.
2. Po približno 15 minutah kumare dobro stisnite. Nato vse sestavine dobro zmešajte in jih začinite po okusu.
3. Rimsko solato narežite na trakove in jo zmešajte z majonezo in kremnimi kumaricami.

## Za burgerje

1. Opečen Ölz maksi burger kruhek obložite s solato, lososa odstranite iz folije in ga z dvema vilicami rahlo zdrobite.
2. Na burger namažite bučke, potresite z bučnimi semenimi in ovčjim sirom.