



Ölz maxi burger kruhek s trgano svinjino in pekočo papriko

Recept za burgerje za 4 porcije



Sestavine

4 rezine Ölz maxi burger kruhka

4 rezine rdeče paprike

Za trgano svinjino:

1 kos svinjskega pleča

2 dijonske gorčice dijonske gorčice

2 čajni žlici olivnega olja

1/4 majhne žlice zrn črnega popra

1/2 majhni žlici semen kumine

Brinove jagode

1 majhna žlica semen koriandra

1 konica noža kajenskega popra

80 g rjavega sladkorja

50 g soli

1 ko strok česna

2 majhni žlici paprike v prahu

Za gorčično kremo:

2 jajčna rumenjaka

1 majhni žlici dijonske gorčice

1 majhna žlica pomurska gorčica

Nekaj jabolčnega kisa

nekaj jabolčni kis

200 ml olja

2 čajni žlici kremnega sira

Za papriko:

250 g mladega zelja

Za vlečeno svinjino:

1. Meso dobro natrite z dijonsko gorčico in oljčnim oljem.

2. Začimbe zdrobimo v možnarju in jih zmešajte z drugimi sestavinami.

3. Meso potresite z mešanico začimb in jih dobro vtrite.

4. Nato meso zavijte v folijo za živila in ga pustite marinirati 8 ur.

5. Pečico segrejte na 100 °C in pripravite pekač z višjim robom. Meso odvijete iz folije, položite na pladenj in pecite v pečici (~~srednja polica~~) približno 10 ur.

6. Še vroče meso odstranite in ga z dvema vilicama natrgajte na koščke. svinjsko meso.

Za gorčično kremo:

7. Zmešajte vse sestavine, da dobite čvrsto majonezo, vmešajte kremni sir in ponovno začinite s soljo in mletim črnim poprom po okusu.

Za zelje s papriko:

8. Nato dodajte papriko, med in wasabi ter pustite stati približno 30 minut.

Za burgerje:

9. Na žaru na kratko položite Ölz maxi burger kruhek, nato ga premažite z gorčično kremo, obložite z rezinami zelja in paprike, na vrh razporedite svinjsko meso in ponovno premažite z malo gorčične kreme.

100 g vložnih paprik
1 čajna žlica medu
nekaj wasabija iz tube

Čas priprave
ca. 60 min