



Ölz maxi burger kruhek z vlečeno svinjino in pekočo papriko

Recept za burgerje za 4 porcije



Sestavine

4 kos Ölz maxi burger kruhek
4 kos rdeča paprika s konicami

Za vlečeno svinjino:

1 kos svinjsko pleče
2 ČŽ dijonska gorčica
2 ČŽ olivno olje
1/4 majhna žlica zrna črnega popra
1/2 majhna žlica semena kumine
2 kos brinove jagode
1 majhna žlica semena koriandra
1 konica noža cayenne
80 g rjavi sladkor
50 g sol
1 kos stroki česna
2 majhna žlica paprika v prahu

Za gorčično kremo:

2 kos jajčni rumenjaki
1 majhna žlica dijonska gorčica
1 majhna žlica pomurska gorčica
nekaj gorčice iz sladke bele klobase
nekaj jabolčni kis
200 ml olje
2 ČŽ kremni sir

Za papriko:

250 g mlado zelje
100 g vložene paprike
1 ČŽ med
nekaj wasabija iz tube

Za vlečeno svinjino:

1. Vmes meso dobro natrite z dijonsko gorčico in oljčnim oljem.
2. začimbe zdrobimo v možnarju in jih zmešamo z drugimi sestavinami.
3. meso potresite z mešanico začimb in ga 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 odvijemo iz folije, položimo na pladenj in pečemo v pečici (srednja polica) približno 10 ur.
6. Še vroče meso odstranite in ga z dvema vilicama potegnite v vlakna.

Nasvet: Če meso potrebujete hitro, lahko uporabite tudi že pripravljeno 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. Vmes dodamo papriko, med in wasabi ter pustimo stati približno 30 minut.

Za burgerje:

9. Na žaru na kratko položimo Ölz maxi burger kruhek, nato ga premažemo z gorčično kremo, obložimo z rezinami zelja in paprike, na vrh razporedimo svinjsko meso in ponovno premažemo z malo gorčične kreme.

Čas priprave
ca. 60 min