Ölz maksi burger kruhek s trgano svinjino in pekočo papriko

Recept za burgerje za 4 porcije



Sestavine
4 rezine Ölz maksi 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 maksi 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 vloženih paprik
1 čajna žlica medu
nekaj wasabija iz tube

Čas priprave
ca. 60 min