



# Ölz Brioche Burger kruhek: Steak Burger z Chimichurri omako

Recept za Rib Eye Steak Burger za 2 porciji



## Sestavine

2 kos Ölz Brioche Burger kruhkov  
Pest zelene solate  
1 Rib Eye steak (300 g)  
100 g Brie sira  
3 čebule  
1 žlica sladkorja  
1 žlica masla  
2 stroka česna, narezanega  
1 skodelica olivnega olja  
½ skodelice rdečega vinskega kisa  
1 šopek peteršilja, sesekljan  
1 šopek koriandra, sesekljan  
1 čajna žlička čilijevih kosmičev  
Cvetovi timijana  
Sol, poper

Čas priprave  
30 min

## 1. Priprava Chimichurri omake:

V kozarcu (shaker) zmešajte sesekljan peteršilj, koriander, 1 sesekljano čebulo, česen, 1 skodelico olivnega olja, ½ skodelice rdečega vinskega kisa, 1 čajno žličko čilija in nekaj cvetov timijana. Dodajte sol in poper ter dobro premešajte. Omako postavite na stran.

## 2. Popečemo Burger kruhke:

Ölz Brioche Burger kruhke rahlo popečemo v ponvi ali na žaru.

## 3. Priprava karamelizirane čebule:

V ponvi segrejte 1 žlico masla in 1 žlico olivnega olja. Čebulo narežite na kolobarje, dodajte ščepec soli in jih počasi pražite, da postanejo mehke. Proti koncu dodajte 1 žlico sladkorja in počasi pražite, da čebula karamelizira.

## 4. Priprava steaka:

Rib Eye steak specite na žaru ali v ponvi do "medium-rare" stopnje. Po peki ga pustite nekaj minut stati, nato ga narežite na tanke trakove.

## 5. Sestavljanje burgerja:

Na spodnjo polovico burger kruhka položite nekaj listov zelene solate. Nanjo zložite nekaj trakov steaka, nato dodajte koščke Brie sira. Dodajte karamelizirano čebulo in 2 čajni žlički Chimichurri omake. Pokrijte z zgornjo polovico kruhka in burger je pripravljen!