Ölz Brioche Burger bombetke z rostbifom, stepeno feto in sirom cheddar

Slasten burger za silvestrsko razvajanje - 4 porcije



Sestavine
4 Brioche Burger bombetke
200 g rostbifa (v rezinah)
2 rdeči papriki
150 g sira cheddar (v rezinah)
Vložena rdeča čebula
1 paket mešane solate
Koktajl omaka (po želji)
Olivno olje

_____
Za stepeno feta kremo:
150 g fete
80 g smetane
1 strok česna
1 žlica olivnega olja
1 žlica limoninega soka
2 žlici svežega drobnjaka
Sol in poper po okusu

Čas priprave
20 min

1. Za stepeno feta kremo vse sestavine dajte v multipraktik in jih mešajte, dokler ne dobite kremaste zmesi.
2. Rdečo papriko očistite semen in narežite na rezine. V ponvi z malo olivnega olja jo pecite približno 3 minute na vsaki strani.
3. Ölz Brioche Burger bombetke na hitro popecite v ponvi ali na žaru.
4. Bombetke premažite s stepeno feta kremo.
5. Na kremo položite 2-3 kose pečene rdeče paprike.
6. Dodajte 2-3 rezine rostbifa in 1 rezino sira cheddar (pred tem ga rahlo segrejte v ponvi).
7. Na vrh dodajte nekaj vloženih kosov čebule in sveže liste solate.
8. Po želji burger začinite še z malo koktajl omake, in topla burger kreacija za goste je pripravljena!