



Ölz Brioche Burger - Hrustljiv ribji burger s kremnim sirom in redkvicami

Burger s hrustljivo ribo za 2 porciji - popoln za praznično razvajanje med prazniki!



Sestavine

2 Ölz Brioche Burger bombetki
2 hrustljava ribja fileja (npr. panirana ribja fileja)
100 g kremnega sira
Sveža zelišča (drobnjak, peteršilj, koper)
Nekaj listov sveže solate
6 rezin solatne kumare
Vložene redkvice, narezane na tanke rezine
Sol, poper in česna v prahu
Malo svežega limoninega soka

Čas priprave

30 min

1. Ölz Brioche Burger bombetke rahlo popecite, da dobijo hrustljivo teksturo.
2. Zelišča nasekljajte in jih zmešajte s kremnim sirom. Začinite s soljo, poprom, česnom v prahu in limono.
3. Spodnjo polovico bombetke obilno namažite z zeliščnim kremnim sirom.
4. Ribji file v ponvi specite do zlato rjave barve in hrustljivosti ali ga po navodilih specite v pečici. Nato ga položite na kremni sir.
5. Na ribji file dodajte list solate, rezine kumar in vložene redkvice. Okrasite s svežimi zelišči, kot sta kreša ali rukola, in dodajte zgornji del bombetke.

Nasvet: Ribji burger pojejte takoj, dokler je ribji file še hrustljiv.