Ölz Brioche Burger kruhek: burger s pleskavico in ocvrtim krompirčkom

Trendovski recept za burger, popoln za Super Bowl zabavo - za 6 do 8 porcij



Sestavine
8 kos Ölz Brioche Burger kruhkov
500 g mletega govejega mesa
2 žlici masla
150 g Cheddar sira
2 solatna srca (narezana)
1 paket zamrznjenega pomfrija
vložene kumarice
Sol in poper po okusu

_____
Za omako:
2 žlici majoneze
2 žlici kečapa
2 žlici gorčice
2 žlici sladkih vloženih kumaric (sesekljanih)
¼ čajne žličke Worcestershire omake
¼ čajne žličke paprike v prahu

Čas priprave
25 min

1. Priprava omake:
V skledi zmešajte majonezo, kechap, gorčico, vložene kumarice, Worcestershire omako in papriko v prahu. Dobro premešajte in postavite na stran.

2. Popečemo burger kruhke:
Ölz Brioche Burger kruhke rahlo popečemo v ponvi ali na žaru.

3. Oblikujemo pleskavice:
Mleto meso v skledi zmešajte s soljo in poprom ter oblikujte približno 8 enako velikih pleskavic.

4. Pečenje pleskavic:
V ponvi segrejte malo masla. Položite dve pleskavici v vročo ponev in ju z lopatko pritisnite, da dobite tanko obliko. Meso pecite na visoki temperaturi približno 1 minuto na vsaki strani.

6. Topimo sir:
Na vsako pleskavico položite rezino Cheddar sira. Ponev pokrijte, da se sir stopi.

7. Sestavljanje burgerja:
Na spodnji del burger kruhka nanesite pripravljeno omako. Dodajte pleskavico s stopljenim sirom, nato dodajte še več omake, solato in vložene kumarice.

8. Serviranje:
Burgerje postrezite skupaj z ocvrtim krompirčkom in uživajte!