# Ölz Brioche Burger kruhek: Superbowl Burger z ocvrtim krompirčkom

Recept za 4 porcije



Sestavine
4 kos Ölz Brioche Burger kruhkov
4 kos govejih burgerjev
4 rezine Cheddar sira
4 listi solate
1 kumara
1 paradižnik
2 žlici ketchup-a
2 žlici majoneze
1 čajna žlička gorčice
4 krompirji
2 žlici olivnega olja
1 čajna žlička paprike
1 čajna žlička česna v prahu
Sol, poper
Kisla smetana
Sirova omaka
Ketchup ali BBQ omaka

Čas priprave
45 min

1. Ocvrt krompirček:
Pečico segrejte na 200 °C (zgornje/spodnje gretje). Krompir operite, narežite na krhlje ter zmešajte z olivnim oljem, mleto papriko, česnom v prahu, soljo in poprom.
Položite na pekač, obložen s papirjem za peko ter pecite do zlato-rjave barve (približno 25-30 minut). Med peko jih večkrat obrnite.

2. Burger:
Goveje burgerje specite v vroči ponvi ali na žaru do “well done” stopnje. Pred koncem peke na vsak burger položite rezino cheddar sira, da se stopi. Brioche burger kruhke razrežite in jih na rezinah hitro popecite v ponvi ali na žaru.  Na spodnjo polovico kruhka nanesite ketchup, gorčico in malo majoneze. Dodajte list solate, rezine kumare, rezino paradižnika ter goveji burger s sirom. Pokrijte z zgornjo polovico kruhka.

3. Okrasitev burgerjev:
Zgornjo polovico kruhka okrasite z majonezo v obliki ameriške nogometne žoge: uporabite fino brizgalko ali majhno plastično vrečko za ustvarjanje "niti usnja" na kruhku.

4. Postrežba:
Burgerje postavite na večji krožnik ali pladenj skupaj s krompirčki. Ob burgerjih ponudite majhne skodelice z različnimi omakami, kot so kisla smetana, sirova omaka in ketchup.

Po želji okrasite s svežim zelenjavnim prigrizkom (npr. papriko, češnjevim paradižnikom) in nekaj pokovke.