Ölz brioche burger kruhki - »spomladanski burger« z rösti krompirjem in jajcem na oko

Svež, okusen in prijetno nasiten - popoln za pomlad!



Sestavine
2 Ölz brioche burger kruhka
zelena solata
2 čajni žlički žlički čemaževega pesta (ali pesto po izbiri)
2 jajci
sol in poper

_____
400 g krompirja (pretežno čvrstega)
1 čebula
1 jajce
1 jedilna žlica pšenične moke
1 čajna žlička soli
malo popra
olje za peko

_____
200 g kremnega sira
1 jedilna žlica drobno sesekljanega drobnjaka

Čas priprave
30 min

1. Priprava drobnjakove omake
Kremni sir gladko zmešajte z drobno sesekljanim drobnjakom in postavite na stran.

2. Priprava krompirjeve mase
Krompir drobno naribajte, čebulo sesekljajte in vse skupaj zmešajte z jajcem, moko, soljo in poprom.

3. Peka krompirjevih polpetov (rösti)
Iz zmesi oblikujte manjše polpetke in jih v vročem olju pri srednji temperaturi specite do zlato rjave barve.

4. Peka jajc na oko
V ponvi specite jajca na oko.

5. Sestavljanje burgerja
Spodnji del Ölz brioche burger kruhka premažite z drobnjakovo omako, dodajte po 1 čajno žličko čemaževega pesta in obložite z zeleno solato, krompirjevim polpetom ter jajcem na oko. Začinite s soljo in poprom, zaprite z zgornjim delom kruhka in postrezite.