



Ölz brioche burger kruhki z omako iz kuhanega vina in coleslaw solato

Okusen burger s prazničnim pridihom – popoln za prijetne zimske večere ali božično zabavo!



Sestavine

4 Ölz brioche burger kruhke
300 g mletega mesa
250 g camemberta
80 g slanine
125 g rukole
4 vejice rožmarina
2 jedilni žlici olja za peko

1/2 glave rdečega zelja

1 korenje

3 čajne žličke soli

2 čajni žlički sladkorja

3 jedilne žlice navadnega jogurta

3 jedilne žlice olja

2 jedilni žlici kisa

1 1/2 skodelice rdečega vina

1/2 skodelice suhih brusnic

1/4 skodelice rozin

jedilna žlica 1 medu

čajna žlica 1 soli

1/2 čajne žličke cimeta

1/2 čajne žličke mletega ingverja

1 jedilna žlica klinčkov

1/2 čilija

naribana lupinica 1 pomaranče

1. Priprava omake iz kuhanega vina

Vse sestavine za omako dajte v manjši lonec in zavrite. Zmanjšajte temperaturo in kuhajte približno 30 minut, da se omaka lepo zgosti. Nato jo precedite skozi fino cedilo. Če je omaka še preredka, jo po potrebi rahlo zgostite z malo razmešanega koruznega škroba.

2. Priprava coleslaw solate

Rdeče zelje in korenje drobno narežite ali naribajte. V skledi ju zmešajte s soljo in sladkorjem ter pustite stati 5 minut. Odcedite morebitno tekočino, nato dodajte jogurt, kis in olje ter dobro premešajte – zimska zeljna solata je pripravljena.

3. Popекanje brioche burger kruhkov

Ölz brioche burger kruhke prerežite in jih v ponvi ali na žaru rahlo popecite do zlato rjave barve.

4. Peka polpetov in slanine

Mleto meso oblikujte v 4 enako velike burger polpete. V ponvi z malo olja jih na hitro popecite z obeh strani, da ostanejo sočni in dobro pečeni. Nato hrustljivo popecite še slanino.

5. Sestavljanje burgerja

Spodnji del kruhkov premažite z malo omake iz kuhanega vina. Dodajte coleslaw solato, pečen polpet, 1-2 rezini camemberta, hrustljivo slanino, še malo omake in svežo rukolo. Pokrijte z zgornjim delom kruhka.

6. Okrasitev

Za piko na i v burger navpično zapičite vejico rožmarina – za praznični videz.

Čas priprave
45 min