Ölz Maksi Burger Kruhek - Cheeseburger s stopljenim čedarjem

Klasični recept za burger za 4 porcije



Sestavine
4 rezine Ölz Maksi Burger Kruha
700 g mešanega mletega mesa
2 paradižnika
2 srčka solate
4 rezine sira čedarja
Ščepec soli in popra

Za ocvrto čebulo
1 velika rdeča čebula
1 žlica moke
Ščepec soli
100 ml rastlinskega olja
Kuhinjski zvitek

Za omako
60 ml kisle smetane
3 žlice gorčice
Ščepec soli in popra

Čas priprave
20 min

1. Mleto meso dobro začinite s soljo in poprom, pregnetite in oblikujte štiri enako velike burgerje, ki jih najprej zaokrožite in nato nekoliko sploščite.
2. Pečico segrejte na 150 stopinj vročega zraka.
3. Pripravite nadev za burgerje: Paradižnik narežite na precej tanke rezine. Solatnim srčkom odrežite steblo in jih razdelite na posamezne liste, operite in osušite. Čebulo olupite, razrežite na četrtine in nato narežite na približno 3 mm tanke trakove.
4. Čebulo posolite, zmešajte z moko in jo v manjši ponvi na srednji do visoki temperaturi med rednim mešanjem nekaj minut pražite, da postane hrustljava. Nato jo odstranite in osušite na kuhinjskem zvitku.
5. Za omako v skledi zmešajte kislo smetano, gorčico, sol in poper, da dobite gladko zmes.
6. Ölz Maksi Burger Kruhek v ponvi z rastlinskim oljem na srednji do visoki temperaturi z obeh strani popecite. Nato jih obložite s čedarjem in pustite v pečici približno 5-7 minut, da se sir stopi.
7. Ölz Maksi Burger Kruh razdelite po ponvi ter jih na notranji strani popecite z malo olja, dokler ne postanejo zlato rjave barve. Burgerje premažite z omako. Na vrh položite solato, meso, paradižnik in ocvrto čebulo ter postrezite.