Ölz Maxi Burger kruhek z govejo pleskavico in stopljenim cheddar sirom

Klasika za 4 porcije



Sestavine
4 kos Ölz Maxi Burger kruhkov
4 goveje pleskavice
4 rezine Cheddar sira
1 kumara
1 paprika
4 vložene kumarice
1 rdeča čebula
2 paradižnika
4 liste solate ledenka
4 žlice Dijon majoneze
2 žlici medu

Čas priprave
25 min

1. Priprava mesa:
Na žaru pecite pleskavice do želene stopnje zapečenosti. Tik pred koncem pečenja položite na vsako pleskavico rezino Cheddar sira ter žar pokrijte, da se sir stopi.

2. Karameliziranje čebule:
Čebulo narežite na obroče in jo v ponvi s kančkom medu počasi karamelizirajte na nizki temperaturi.

3. Priprava zelenjave:
Papriko prerežite in jo skupaj z mesom specite na žaru. Paradižnik, kumaro, solato in vložene kumarice narežite na rezine.

4. Popecite kruhke:
Ölz Maxi Burger kruhke za približno 30 sekund položite na žar.

5. Sestavljanje burgerja:
Na tople kruhke nanesite Dijon majonezo. Dodajte pleskavico s stopljenim sirom, karamelizirano čebulo, papriko, paradižnik, kumaro, solato in vložene kumarice.