Ölz Brioš Burger z zelenjavo na žaru in pastirskim sirom

Veggie burger recept za 4 porcije



Sestavine
4 rezine Ölz Brioš Burger
2 malancana
2 srednje velike bučke
100 g gob
60 ml ajvarja
100 g pastirskega sira
Ščepec soli in popra
Rastlinsko olje za cvrtje

Čas priprave
20 min

1. Jajčevce po dolžini narežite na približno 4 mm debele rezine. Bučke po dolžini olupite na tanke trakove z lupilcem ali nožem. Gobe narežite in jih skupaj z bučkami ter jajčevci začinite s soljo in poprom.
2. Zelenjavo na srednji temperaturi na zadostni količini rastlinskega olja na obeh straneh nekaj minut pražite, da postane srednje rjava.
3. Ölz Brioš Burger razdelite na zgornji in spodnji del ter jih na notranji strani popecite v ponvi z malo olja do zlato rjave barve.
4. Nato spodnji del Ölz Brioš Burgerja-namažite z ajvarjem, po vrhu enakomerno razporedite jajčevce, bučke in gobe, na vrh nadrobite pastirski sir, dodajte zgornji del kruha in postrezite.