



Ölz beljakovinski burger

"Landfrischkäse Burger" z tzatzikijem, papajo in pršutom na žaru



Sestavine

4 rezine Ölz beljakovinski burger
360 g kremnega sira ali fete grobo zdrobljene
100 g rukole
80 g alfa-alfa
16 rezin pršuta, na kratko popečenega v ponvi
12 kosov sušenega paradižnika

Papajski tzatziki:

1 kumara, olupljena in s semeni
2 čajni žlici grškega jogurta
Sol in kajenski poper
3-4 listi mete
1/4 stroka česna, drobno sesekljan
150 g papaje, narezane na kocke
1/2 majhne žlice semena papaje
Oljčno olje in limonin sok

Čas priprave

25 min

Za tzatziki s papajo:

1. Vmes nastrgajte kumare, rahlo posolite, pustite počivati 10 minut in jih dobro iztisnite.
2. Grški jogurt zmešajte s soljo, kajenskim poprom, sesekljano meto in drobno sesekljanim česnom, papajo in semeni, začinite s kančkom olivnega olja in malo limoninega soka ter vmešajte kumare.
3. Ölz beljakovinski burger iz jajčnega beljaka pecite na žaru, obložite s sušenim paradižnikom, fetom in popečenimi rezinami pršuta ter postavite v pečico na 170 °C za približno 5 min.
4. Okrasite z rukolo in kalčki. Tzatziki postrezite ločeno.