



Ölz beljakovinski burger

"Landhendl Burger" s čili kremo iz goji jagod, radičem Castelfranco, dušeno čebulo in arašidi



Sestavine

4 rezine Ölz beljakovinskega burgerja
2 kosa piščančjih prsi brez kože
Prečiščeno maslo
100 g goji jagod, polsuhih
1 rdeča paprika čilija
2 čajni žlici jabolčnega kisa
1 glava grenke solate, castelfranco (lahko tudi radič ali cikorija)
2 beli čebuli
2 čajni žlici sesekljanih soljenih arašidov
sol in poper

Čas priprave

30 min

1. Belo čebulo narežite na trakove in jo z malo sladkorja in soli prepražite do zlato rjave barve.
2. Piščančje prsi posolite in popoprajte, z vseh strani dobro popečite na prečiščenem maslu in približno 12 min pecite v pečici pri 175 °C.
3. Goji jagode z jabolčnim kisom, čilijem (brez semen) in malo soli v kuhinjskem robotu fino pretlačimo v zmes.
5. Solato Castelfranco natrgamo na posamezne liste, dobro operite in osušite.
6. Na rezine narezan Ölz beljakovinski burger na kratko popečemo in ga obložimo z dušeno čebulo.
7. Piščančje prsi narežemo na tanke rezine in jih ponovno rahlo posolimo, namažemo s čili pasto iz goji jagod in položimo na čebulo. Zaključite s solatnimi listi in arašidi.