



# Ölz maxi burger kruhek s trgano svinjino in pekočo papriko

Recept za burgerje za 4 porcije



## Sestavine

4 rezine Ölz maxi burger kruhka  
4 rezine rdeče paprike

\*\*\*

### Za trgano svinjino:

1 kos svinjskega pleča  
2 dijonske gorčice dijonske gorčice  
2 čajni žlici olivnega olja  
1/4 majhne žlice zrn črnega popra  
1/2 majhni žlici semen kumine  
Brinove jagode  
1 majhna žlica semen koriandra  
1 konica noža kajenskega popra  
80 g rjavega sladkorja  
50 g soli

1 ko strok česna

2 majhni žlici paprike v prahu

\*\*\*

### Za gorčično kremo:

2 jajčna rumenjaka  
1 majhni žlici dijonske gorčice  
1 majhna žlica pomurska gorčica  
Nekaj jabolčnega kisa  
nekaj jabolčni kis  
200 ml olja  
2 čajni žlici kremnega sira

\*\*\*

### Za papriko:

250 g mladega zelja  
100 g vloženi paprik  
1 čajna žlica medu  
nekaj wasabija iz tube

## Za vlečeno svinjino:

1. Meso dobro natrite z dijonsko gorčico in oljnim oljem.
2. Začimbe zdrobimo v možnarju in jih zmešajte z drugimi sestavinami.
3. Meso potresite z mešanico začimb in jih dobro vtrite.
4. Nato meso zavijte v folijo za živila in ga pustite marinirati 8 ur.
5. Pečico segrejte na 100 °C in pripravite pekač z višjim robom. Meso odvijete iz folije, položite na pladenj in pecite v pečici (~~srednja polica~~) približno 10 ur.
6. Še vroče meso odstranite in ga z dvema vilicama natrgajte na koščke. svinjsko meso.

## Za gorčično kremo:

7. Zmešajte vse sestavine, da dobite čvrsto majonezo, vmešajte kremni sir in ponovno začinite s soljo in mletim črnim poprom po okusu.

## Za zelje s papriko:

8. Nato dodajte papriko, med in wasabi ter pustite stati približno 30 minut.

## Za burgerje:

9. Na žaru na kratko položite Ölz maxi burger kruhek, nato ga premažite z gorčično kremo, obložite z rezinami zelja in paprike, na vrh razporedite svinjsko meso in ponovno premažite z malo gorčične kreme.

**Čas priprave**  
**ca. 60 min**