



# Ölz Brioche Burger bombetke z rostbifom, stepeno feto in sirom cheddar

Slasten burger za silvestrsko razvajanje - 4 porcije



## Sestavine

4 Brioche Burger bombetke  
200 g rostbifa (v rezinah)  
2 rdeči papriki  
150 g sira cheddar (v rezinah)  
Vložena rdeča čebula  
1 paket mešane solate  
Koktajl omaka (po želji)  
Olivno olje

Za stepeno feta kremo:

150 g fete  
80 g smetane  
1 strok česna  
1 žlica olivnega olja  
1 žlica limoninega soka  
2 žlici svežega drobnjaka  
Sol in poper po okusu

## Čas priprave

20 min

1. Za stepeno feta kremo vse sestavine dajte v multipraktik in jih mešajte, dokler ne dobite kremaste zmesi.
2. Rdečo papriko očistite semen in narežite na rezine. V ponvi z malo olivnega olja jo pecite približno 3 minute na vsaki strani.
3. Ölz Brioche Burger bombetke na hitro popecite v ponvi ali na žaru.
4. Bombetke premažite s stepeno feta kremo.
5. Na kremo položite 2–3 kose pečene rdeče paprike.
6. Dodajte 2–3 rezine rostbifa in 1 rezino sira cheddar (pred tem ga rahlo segrejte v ponvi).
7. Na vrh dodajte nekaj vložnih kosov čebule in sveže liste solate.
8. Po želji burger začinite še z malo koktajl omake, in topla burger kreacija za goste je pripravljena!