



# Ölz Brioš burger kruhek "Nogometni cheeseburger"

Slasten recept za burger za vaš nogometni večer za 4 porcije



## Sestavine

4 kos Ölz Brioš burger kruhek  
300 g Mleto meso (govedina)  
4 diski Sir Čedar  
1 Rdeča čebula  
1 Steklo Marinirane kumarice  
2-3 Paradižnik  
Solata  
Koktajlna omaka  
4 Žlica Črna sezamova semena

## Čas priprave

30 min

1. Ölz Brioš burger kruhek na kratko popečemo v ponvi ali na žaru.
2. S čopičem za živila in koktajl omako narišite šest petkotnikov na vrh burgerja.
3. Nato burgersko žemljico potresite s črnim sezamom, da prekrijete vseh 5 vogalov.
4. Z nožem natančneje oblikujte robove petkotnikov.
5. Iz mase oblikujte štiri enako velike kepice in jih na obeh straneh ocvrite v ponvi z oljem.
6. Zmanjšamo temperaturo in na vsako kepico položimo rezino čedarja. Ponev pokrijte s pokrovko, dokler se sir ne stopi.
7. Rdečo čebulo narežite na tanke rezine.
8. Zdaj sestavite burger: Na žemljico najprej položite list solate, paradižnik, nato pa še hamburgersko rezino s sirom. Po želji dodajte nekaj koščkov rdeče čebule, vložene kumarice in malo koktajl omake.
9. Na vrh previdno položite nogometno žemljico in vaš prigrizek za tekmo je pripravljen.