



# Ölz Maxi Burger kruhek z govejo pleskavico in stopljenim cheddar sirom

Klasika za 4 porcije



## Sestavine

4 kos Ölz Maxi Burger kruhkov  
4 goveje pleskavice  
4 rezine Cheddar sira  
1 kumara  
1 paprika  
4 vložene kumarice  
1 rdeča čebula  
2 paradižnika  
4 liste solate ledenka  
4 žlice Dijon majoneze  
2 žlici medu

## Čas priprave

25 min

### 1. Priprava mesa:

Na žaru pecite pleskavice do zelene stopnje zapečenosti. Tik pred koncem pečenja položite na vsako pleskavico rezino Cheddar sira ter žar pokrijte, da se sir stopi.

### 2. Karameliziranje čebule:

Čebulo narežite na obroče in jo v ponvi s kančkom medu počasi karamelizirajte na nizki temperaturi.

### 3. Priprava zelenjave:

Papriko prerežite in jo skupaj z mesom specite na žaru. Paradižnik, kumaro, solato in vložene kumarice narežite na rezine.

### 4. Popecite kruhke:

Ölz Maxi Burger kruhke za približno 30 sekund položite na žar.

### 5. Sestavljanje burgerja:

Na tople kruhke nanosite Dijon majonezo. Dodajte pleskavico s stopljenim sirom, karamelizirano čebulo, papriko, paradižnik, kumaro, solato in vložene kumarice.