



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Mletega govejega mesa
3 žličke	♦
2 cela	Paradižnika v grozdu
4 celi	Listi glavnote solate
1 cela	Rdeča čebula
4 cele	Kisle kumarice
4 rezine	Slanine
4 kosi	Kruhovih bombic
50 ml	Omako za žar

Za zeljno solato

500 g	Belega zelja
3 celi	Korenčki
50 g	Majoneze
1 žlička	Sladkorja
3 žlice	Jabolčnega kisa
	♦ Morska sol jodirana
	♦ Poper črni mleti

Burger s sirom in omako za žar, postrežen z zeljno solato

⌚ 40–50 Min ♡ ♡ ♡

Priprava

- 1 Belo zelje narežite na tanke rezine in začinite s soljo. Dajte na stran za vsaj 10 minut.
- 2 Mleto goveje meso zmešajte z začimbno mešanico za žar Kotányi in oblikujte polpete, težke 150 gramov.
- 3 Priprava zeljne solate: Korenčke olupite in narežite na tanke rezine. Z mešanjem majoneze, sladkorja, jabolčnega kisa in izdatnega ščepca popra Kotányi pripravite preliv.
- 4 Belo zelje čvrsto ožemite, zmešajte s korenjem in prelivom ter pustite, da se okusi premešajo.
- 5 Paradižnika narežite na rezine. Solatne liste operite. Čebulo narežite na obročke, kisle kumarice pa na rezine.
- 6 Polpete na žaru pecite pribl. 3–5 minut na vsaki strani – odvisno od zelene stopnje zapečenosti. Med pečenjem polpete večkrat obrnite. Slanino prav tako pecite na žaru. Ob koncu pečenja na vsak polpet položite rezino čedarja in pustite, da se rahlo stopi.
- 7 Kruhove bombice prerežite na pol in jih na žaru hitro popecite z notranje strani. Dno premažite z omako za žar, nato pa dodajte solatni list, polpet, rezine paradižnika, čebulne obročke, kumarice in slanino. Zgornji del kruhove bombice položite na burger. Gotov burger postrezite z zeljno solato.

