



JERNEJ KITCHEN

DOMAČI BURGER S PEČENKO IN KISLIM ZELJEM

Domači burger s pečenko in kislim zeljem je naravnost odličen. Narejen z domačimi bombetkami in majonezo. Za prave gurmane in ljubitelje sočnega mesa.

ZA 2 OSEBI
PRIPRAVA 15 MINUT

DOMAČI BURGER S PEČENKO IN KISLIM ZELJEM

[Burger Bombetke s sezamom](#)

120 g [Svinjska pečenka z žajbljem in česnom](#)

2 žlici gorčice

1 pest kislega zelja

1/4 čebule

2 žlici [Osnovna majoneza](#)

2 rezini Cheddar sira (ali drugega)

2 rezini slanine

TOOLS AND EQUIPEMENT

ponev

kuhinjski nož

krožnik za serviranje

BOMBETKE IN PEČENKA

V tem receptu lahko porabite domačo pečenko ali kakšen drug del pečene svinjine, lahko pa pripravite tudi najin recept za pečenko in uživajte v enaki različici, kot sva midva. Lahko kupite tudi burger bombetke v trgovini, v kolikor imate izbrane najljubše, v kolikor pa vam čas dopušča pa vsekakor svetujemo, da pripravite najine domače burger bombetke, ki so naravnost fantastične. Mehke, puhaste in slastne.

POPEČEMO SESTAVINE

Na zmeren ogenj pristavimo ponev. Dodamo rezini slanine in popečemo na obeh straneh, približno minuto, oziroma dokler ni slanina lepo hrustljava in okusna. Prestavimo na krožnik. Bombetko prerežemo na pol in s prerezanim delom navzdol postavimo v vročo ponev. Rahlo opečemo, da postane prerezan del zlato rjave barve, približno minuto. Prestavimo na krožnik. V ponev dodamo dve rezini (ali več v kolikor vam odgovarja) pečenke. Rahlo popečemo na vsaki strani, približno 30 sekund, da se pečenka segreje, nato dodamo na vsak kos rezino sira. Pokrijemo s pokrovko in ugasnemo ogenj, počakamo, da se sir stopi, približno 2 minuti.

SESTAVIMO IN POSTREŽEMO

Sestavimo burger: Spodnji del bombetke premažemo z žlico gorčice. Dodamo polovico kislega zelja in rezin čebule. Dodamo žličko majoneze. Na majonezo postavimo pečenko s topljenim sirom. Dodamo rezino hrustljave rezine in pokrijemo z vrhnjim delom bombetke (prerezani del premažemo z žlico majoneze). Postopek ponovimo še z drugo bombetko. Postrežemo takoj, dober tek.

NASVET

[Za slasten, mehek in svetleč burger: Sestavljen domači burger](#)

s pečenko in kislim zeljem postavimo v vročo ponev na šibkem ognju. Ponev poštropimo z žličko vode in pokrijemo z ognjevarno skledo. Nastala bo para, ki bo zmeščala bombetko in ji dala čudovit sijaj.