

PORTOBELLO BURGER S ČEDAREM A GRIL. PAPRIKOU

HAMBÁČ, BURGER! TEN MASOVÝ NENÍ TŘEBA PŘIPOMÍNAT. ŽAMPIÓNOVÝ, VLASTNĚ „MEGAŽAMPIÓNOVÝ“, JE VŠAK ZCELA JINÁ PÍSNÍČKA!

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

- 4 burgery
- 4 žampióny Portobello
- 2 papriky
- 1 červenou cibuli
- 50g listového salátu
- 8 plátků sýru čedaru
- 50g másla
- 3 lžice oleje
- sůl, pepř, kmín

intercatering



POJĎME NA TO:

Cibuli nakrájejte na kolečka, papriku podélně na čtvrtky. Obojí společně v misce promíchejte s olejem. Na pánvi zprudka opečte, dokud okraje cibule i papriky nezačnou hnědnout – karamelizovat. Opečenou zeleninu z pánve přendejte do misky.

Na pánev doplňte trochu oleje a opečte žampióny tak, že je nejdříve opečte „hlavou“ dolů. Na pánvi žampióny zlehka osolte, opeřete a okmínujte. Po 3 minutách žampióny otočte, přisolte a přikořeňte, nahoru dejte plátky čedaru. Opečte další 3 minuty. Během pečení se sýr s žampiónem spojí a báječně rozvine svou chuť.

V mezičase si připravte pečivo. Burgery překrojte napůl. Pokličky namažte máslem, na spodky položte plátek čedaru. Poskládejte na připravený plech a 2-3 minuty rozpékejte v troubě, vyhřáté na 180 °C.

Nyní je čas takzvané „Svatby“, tedy spojit vše dohromady. Na sýrované spodky rovnoměrně rozdělte, papriku, cibuli, portobello s čedarem. Nakonec přidejte listový salát, ochucený, vinaigrette dresinkem, a přiklopte máslovanou pokličkou.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

Skvělou vychytávkou, nejen pro domácí „hambáče“, je čedarový krém, který v regálech marketů bývá společníkem kukuřičných nachos. A s douškem černého piva je Portobello burger zvláště delikatesní. ☺