

Portobello burger 2

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- hlavička žampionu portobello 1 ks
- rukola 1 hrst
- tatarská omáčka Hellmann´s 1 lžíce
- olivový olej 1 lžíce
- paprička kozí roh 1 ks
- tmavá celozrná houska 1 ks
- červená cibule 1.2 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- tymián 1 špetka

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Olivový olej smícháme s tymiánem, přidáme sůl a pepř. Portobello pomažeme směsí z olivového oleje a položíme na gril, tak aby bylo vidět žebrovaní. Grilujeme zhruba 20 minut. Poté otočíme a grilujeme dalších 5 minut. Housku rozkrojíme napůl a na grilu opečeme z obou stran dokřupava. Na gril dáme na 5-10 minut i kozí roh (chilli papričku) pro zvýraznění chuti.

Na spodní část housky dáme lžící tatarské omáčky Hellmann´s, rukolu, opečený žampion, přidáme nasekanou cibulku, opečenou papričku a vrchní stranu opečené housky.

Tip: V případě špatného počasí lze připravit i doma na pánvi.

