



קל



25 דקות



6 מנות

מרכיבים

1 חבילה בורגר פטריות

2 כפות שמן זית

1 חבילת פטריות שמפיניון טריות פרוסות דק

6 פרוסות גבינת עזים מסוג סנט מור או פרומעז (לאופציה טבעונית - גבינה חצי קשה או קשה טבעונית)

2 ענפי תימין מופרדים לעלים

3 כפות גבינת שמנת שום, שמיר (לאופציה טבעונית - גבינה טבעונית למריחה)

1 חופן עלי רוקט

6 לחמניות מיני בורגר

מנפלאות ההמבורגר הצמחוני שגם אוהבי הקציצה הבשרית יאהבו - בורגר פטריות, גבינת עזים, פטריות מוקפצות ולחמנייה לספיגת הטעמים

הוראות הכנה

1. להכנת הפטריות המוקפצות

במחבת גדולה מטגנים את הפטריות בשמן הזית, על להבה בינונית עד להזהבה, כ-5 דקות. מתבלים בעלי תימין, מלח ופלפל.

2. להכנת ההמבורגר

מחממים תנור לחום של 180 מעלות. מניחים את בורגר הפטריות על תבנית עם נייר פרגמנט, מעל כל בורגר מניחים פרוסת גבינת עזים ומעבירים לתנור החם ל-12 דקות.

3. להרכבת המנה

חוצים את לחמניית הבורגר, מורחים את החלק התחתון בחצי כף גבינת שמנת, מניחים מעל 4-5 עלי רוקט, מעל את הבורגר החם, מעלים כף גדושה של פטריות ומכסים בלחמנייה.

המתכון של סבינה ולדמן

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL