



Burger s žampionem Portobello karamelizovanou cibulí a klobásou

Ingredience:

1 bulka
1 žampion Portobello
snítka tymiánu
1 grilovací klobása se švestkou Schneider
1 grilovací klobása s goudou Schneider
listy salátu nebo rukoly
1 rajče
1 větší cibule
1 KL třtinového cukru
1 PL octa balsamico
1 PL majonézy
1 KL chilli omáčky
olej
sůl

Postup:

Burger můžete připravit na jakémkoliv grilu nebo grilovací pánvi. Jen na cibuli budete potřebovat pánvičku. Nejdříve opečte řezné plochy bulky. Majonézu smíchejte s chilli omáčkou a dochuťte případně solí. Žampion zevnitř potřete olejem, osolte a posypejte lístky tymiánu. Vše se snažte dostat mezi lupeny. Žampion opečte nejprve lupeny dolů a pak ho obraťte. Uvnitř se vytvoří šťáva, kterou v něm ponechte.

Cibuli nakrájejte na kolečka a na oleji ji orestujte. Zasypte cukrem a nechte krátce zkaramelizovat. Osolte a zalijte balsamicovým octem. Ještě chvíli promíchejte, než se ocet odpaří. Dochuťte.

Klobásy také ogrilujte a nakrájejte na slabší plátky. Spodní část bulky potřete chilli majonézou. Postupně vrstvěte listy salátu, na ně položte žampion a jeho prohlubeň naplňte karamelizovanou cibulí. Na ni pak přijdou plátky klobásy, rajčete a pokud budete chtít, i kolečka čerstvé cibule.

Tento recept pro vás připravila <https://inkitchenopen.blogspot.cz/>

