

בורגר פטריות טבעול עם גבינת עזים ופטריות מוקפצות



רכיבים

- חבילה בורגר פטריות
- כפות שמן זית
- חבילה פטריות שמפיניון
- ענפי תימין
- לפי הטעם מלח
- פרוסות גבינת עזים (לאופציה טבעונית - גבינה חצי קשה או קשה טבעונית)
- כפות גבינת שמנת (לאופציה טבעונית - גבינה טבעונית למריחה)
- 1/2 2/1 זר אורוגולה
- לחמניות מתוקות
- לפי הטעם פלפל שחור

הכנה

1. במחבת גדולה מטגנים את הפטריות בשמן הזית, על להבה בינונית עד להזהבה, כ-5 דקות. מתבלים בעלי טימין, מלח ופלפל.
2. מחממים תנור לחום של 180 מעלות. מניחים את המבורגר הפטריות על תבנית עם נייר פרגמנט, מעל כל המבורגר מניחים פרוסת גבינת עזים ומעבירים לתנור החם ל-12 דקות.
3. חוצים את לחמניית הבורגר, מורחים את החלק התחתון בחצי כף גבינת שמנת, מניחים מעל 4-5 עלי רוקט, מעל את המבורגר החם, מעלים כף גדושה של פטריות ומכסים בלחמנייה.

30 דקות

6 servings 6