



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](https://TIVALL.CO.IL)