



קל



30 דקות



4 מנות

## מרכיבים

חבילה בורגר פטריות 1

2 כפות שמן זית

1 בצל חתוך לקוביות קטנות

1 כף תימין טרי קצוץ

1 חבילת פטריות שמפיניון פרוסות דק

1 חבילת פטריות יער פרוסות דק

3 שיני שום פרוסות

1/2 כוס יין לבן

1 כוס מים

1 כף שיבולת שועל גרוסה (קוואקר)

קציצות המבורגר עסיסיות מפטריות ברוטב עשיר בטעמים של פטריות יער, שמפיניון, תימין ויין לבן

## הוראות הכנה

### 1. להכנת רוטב הפטריות

מחממים סיר רחב ושטוח, כאשר הסיר חם, מוסיפים 2 כפות שמן זית ומאדים את הבצלים, תימין והשום עד להזהבה.

### 2.

מוסיפים את הפטריות ומשחימים היטב, מתבלים, מוסיפים יין לבן ומביאים לרתיחה, מוסיפים מים וכף שיבולת שועל, מערבבים ומבשלים כ- 5 דקות.

### 3. להכנת ההמבורגרים

מחממים תנור לחום של 200 מעלות.

### 4.

צולים את ההמבורגר בתנור כ- 10 דקות.

### 5. להרכבת המנה

מוסיפים אותם לרוטב הפטריות, מבשלים כ- 10 דקות ומגישים עם אורז לבן.

המתכון של בת-חן דיאמנט

בדוק מתכונים נוספים ב - TIVALL.CO.IL