Portobello hamburger s Jihočeskou nivou

30 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (4 porce)

- 1× Jihočeská niva 60 %
- 4 hamburgerové housky
- 4 žampiony portobello
- 1 lžíce olivového oleje
- salát
- rajče
- 2 cibule
- 1 lžíce Jihočeského másla
- 1 lžíce třtinového cukru
- 3 lžíce majonézy
- 1 lžíce kečupu
- 2 kyselé okurky
- 1/2 mleté papriky
- sůl, pepř

Návod na přípravu:

Cibule nakrájíme na kolečka a opečeme na másle do zlatova. K cibuli přidáme cukr a necháme ho za stálého míchání zkaramelizovat. Cibuli necháme vychladnout.
Žampiony očistíme, seřízneme nožičku, pokapeme olivovým olejem a vydatně je zasypeme Jihočeskou nivou. Dáme je péct do předehřáté trouby na 190 stupňů asi 15 minut.

Než se žampiony zapečou, připravíme si dip z majonézy, kečupu, sušené papriky a nadrobno nakrájené kyselé okurky. Dochutíme solí a pepřem.

Hamburgerové housky podélně rozkrojíme a vnitřní strany housky opečeme na pánvi. Na spodní část housky dáme připraveny dip, salát, rajče, zapečené portobello s Jihočeskou nivou, zkaramelizovanou cibulku a přiklopíme horní houskou.