**Portobello burger**

Portobello burger je stále v kurzu! Připravit si ho můžete hned v několika verzích. Pro vegetariány pouze s grilovaným kloboučkem portobello žampionu. V bezlepkové verzi, pro milovníky low carb nebo paleo stravy s portobello žampiony místo housky. A právě tuto variantu jsme zvolili my. Ochutnat ji však doporučujeme naprosto každému. Skvěle šťavnaté a chutné portobello v kombinaci s plackou z mletého hovězího masa je totiž úžasné.

S přípravou nám pomohl **chytrý gril se sondou Sage BGR840**. Gril je z naprosté většiny vyrobený z prvotřídní nerezové oceli, která umožňuje snadnou údržbu. Ovládá se pomocí dvojice otočných přepínačů, tlačítek a přehledného podsvíceného LCD displeje, který informuje o všech důležitých parametrech. Gril pracuje s příkonem 2 400 W. Grilovací desky o rozměrech 34 × 26 cm umožňují připravovat i více porcí masa nebo právě kombinaci masa a portobello žampionů najednou. Specialitou tohoto modelu je integrovaná teplotní sonda, kterou můžete využít k docílení perfektně propečené placky z hovězího masa. Po zabodnutí do připravované placky bude gril monitorovat její teplotu a míru propečení, takže připraví maso přesně podle vašich představ.

* **počet – 4 ks**
* **náročnost – jednoduché**
* **doba přípravy – cca 0,5 hodiny**

**Burger**

* 8 velkých portobello žampionů
* cca 400 g mletého hovězího (4 ks)
* sůl
* pepř
* 2 ks velkých rajčat
* vanička mix zeleninového salátu
* 1 velká červená cibule
* 2 lžíce sezamových semínek

**Dip**

* 150 g zakysané smetany
* hrst nasekané pažitky
* sůl

**Postup přípravy na portobello burger**

* Nejprve si připravte dip a veškerou zeleninu na burger.
* Zakysanou smetanu smíchejte s nasekanou pažitkou a špetkou soli. Důkladně promíchejte a dejte odležet do lednice.
* Rajčata a červenou cibuli si očistěte a nakrájejte na tenká kolečka.
* Rozehřejte si kontaktní gril SAGE THE SMART GRILL™ na 200 °C. Teplotu nastavíte kruhovým ovladačem PLATE TEMP.
* Výšku plotýnek nastavte na LOCK a čekejte, než zazní zvukový signál a na displeji přestane blikat vámi zvolená teplota.
* Mezitím, co se gril rozehřívá, si připravte žampiony a maso. Žampiony zbavte nožiček a osolte je z obou stran. Maso si rozdělte na čtyři díly a vytvarujte si placky. Osolte a opepřete je z každé strany.
* Jakmile je gril rozehřátý, vložte připravené maso a žampiony. Aby bylo vše co nejvíce propečené, nechte nastavenou výšku plotýnky na stupni OPEN.
* Burgery grilujte přibližně –tři až čtyři minuty z každé strany. Až bude maso hotové, dejte jej odpočívat a žampiony grilujte ještě další dvě minuty.
* V momentě, kdy jsou žampiony opečené, můžete začít s kompletací burgeru.
* Na vnitřní stranu klobouku žampionu dejte menší hrst zeleného salátu, poté pár koleček rajčete, na maso zhruba jednu velkou lžíci připraveného dipu, znovu salát, kolečka červené cibule a klobouk žampionu.
* Na závěr vrchní část žampionu posypte sezamovými semínky a celý burger zpevněte párátkem.

**O značce Sage:**

Sage je evropskou značkou společnosti Breville, jejíž produkty se prodávají ve více než 50 zemích světa. Australská Breville Groupe je celosvětově známá díky vlastnímu vývoji malých kuchyňských spotřebičů nejvyšší kvality, vyznačující se dlouhou životností a skvělým uživatelským komfortem. Historie Brevillu se začala psát v roce 1932 a této společnosti vděčíme například za tzv. sendvič-toaster, který vyvinul jako první výrobce na světě. Po jeho uvedení na trh v roce 1974 se jenom v Austrálii prodalo 400 000 kusů.

Na český trh značka Sage vstoupila v roce 2018 a postupně na něj uvede produkty zaměřené na přípravu kávy – espressa, mlýnky, pěniče; grilování – grily, smoking gun; odšťavňování – odšťavňovače, smoothie nebo přípravu potravin – roboty, mixéry, food procesory. Díky vlastnímu návrhu a náročnému testování bude možné u všech spotřebičů rozšířit záruku na tři roky. Pro Českou republiku, Slovensko, Maďarsko a Polsko je značka Sage zastupována exkluzivně společností Fast ČR, patřící mezi největší regionální distributory domácích spotřebičů.

Pro další informace a novinky navštivte adresu [www.sagecz.cz](http://www.sagecz.cz/).

**Kontakt pro média:**

Hedvika Přibová

PHOENIX COMMUNICATION

140 00 | Praha 4 | Pod Vilami 785/22

[hedvika@phoenixcom.cz](mailto:hedvika@phoenixcom.cz)

+420 774 273 821