

GRILOVÁNÍ: ŽAMPIONOVÉ BURGERY S CIBULOVÝM DŽEMEM



Připravte cibulový džem. Zahřejte olej v pánvi a 20 minut dozlatova a doměkka osmahněte nakrájenou cibuli, snítky tymiánu a špetku soli a pepře. Odstraňte snítky tymiánu a vmíchejte cukr, ocet a rybízovou marmeládu. Duste ještě 6-8 minut, dokud omáčka nezhoustne a nedostane konzistenci džemu. Pak ji nechte zcela zchladnout.

Potřete žampiony olejem a osolte je a opepřete. Grilujte je na horkém grilu 2-3 minuty po obou stranách. Mezitím ogrilujte lehce dohněda obě poloviny rozkrojené ciabatty 1 minutu po straně řezu. Mezi obě poloviny vložte 2 kloboučky žampionů a špenátové listy a pokapejte je trochou cibulového džemu a aioli, pokud chcete. Můžete podávat.

Na balíčky s žampiony a česnekm nakrájejte 500 g kloboučků žampionů a rozdělte na 4 velké kusy alobalu. Na každou hromádku žampionů vložte 25 g másla, trochu rozmačkaného česneku, snítku tymiánu a špetku soli a černého pepře. Zabalte žampiony do alobalu a okraje dobře utěsněte. Grilujte na horkém grilu 10-12 minut. Pak balíčky opatrně otevřete a podávejte ozdobené trochou nasekané petržele a pokapané citrónovou šťávou.

Porce pro 4 osoby
Doba přípravy 5 minut plus chlazení
Doba grilování 30-40 minut

8 velkých plochých kloboučků žampionů, očištěných
1 polévková lžíce extra panenského olivového oleje
4 žemle ciabatta
50 g listů baby špenátu
Sůl a černý pepř
Aioli na servírování (podle přání)

Cibulový džem

4 polévkové lžíce extra panenského olivového oleje
4 cibule, na jemné kroužky
4 snítky tymiánu, lehce pomačkané
100 g světle hnědého pískového cukru
100 ml červeného vinného octa
4 polévkové lžíce marmelády z červeného rybízu

Zdroj: GRILOVÁNÍ
Nakladatelství Svojtka&Co.

inzerce

TV PROGRAM

family
Prima



21.35 Show Jana Krause
talk show

- 6.15 **Nexo Knights I (2)**
Americký animovaný seriál (2015)
- 6.45 **Mstitel Blade (2)**
Japonský animovaný seriál (2011)
- 7.30 **M*A*S*H (89)**
Americký válečný seriál (1972-1982)
- 8.25 **M*A*S*H (90)**
Americký válečný seriál (1972-1982)
- 8.55 **Siska V (10)**
Dokud srdce bije
Německý kriminální seriál (2004).
- 10.10 **Rosamunde Pilcher: Vůně vanilky**
Betty je výborná cukrářka, má starostlivou rodinu a dobré přátele. K úplnému štěstí jí chybí už jen shodit pár kil a najít muže svých snů...
Německý romantický film (2015).
- 12.10 **Polední zprávy**

AMOR
- JEZDECKÉ POTREBY -

*Hledáte partnera, ora...
který rozumí Vám...
a vašemu koni?*

777 122 712
776 622 762

e-mail: info@amorjezdeckepotreby.cz
www.barefootsedla.cz
www.amorjezdeckepotreby.cz

- 12.20 **Siska V (11)**
Německý kriminální seriál (2004).
- 13.35 **Policie Hamburg VI (10)**
Boží plán
Německý kriminální seriál (2011).
- 14.35 **Komisař Rex na stopě II (7)**
Úsměv odsouzenec
Italský kriminální seriál (2015).
- 15.35 **Komisař Rex na stopě II (8)**
Placebo efekt
Italský kriminální seriál (2015).
- 16.35 **Odpolední zprávy**
- 16.50 **Doktor z hor: Nové příběhy I (8)**
Německý seriál (2008).
- 17.50 **Prostřeno!**
Pět soutěživých, pět večerí, menu tradiční i exotická!
- 18.55 **Zprávy FTV Prima**
- 19.25 **Krimi zprávy**
- 19.40 **Divošky**
- 19.55 **TOP STAR**
- 20.15 **Modrý kód (36) AD**
Další díl oblíbeného seriálu (2017).
- 21.35 **Show Jana Krause**
Jan Kraus, jak ho znáte, v úspěšné show!
- 22.45 **Kapitán Exner (4)**
Poslední pád mistra Materny 2/2
Detektivní seriál (2017).
- 23.55 **M*A*S*H (91)**
- 0.25 **M*A*S*H (92)**
- 1.00 **Komisař Rex na stopě II (7)**
- 2.00 **Komisař Rex na stopě II (8)**
- 3.00 **Rosamunde Pilcher: Vůně vanilky**
- 4.30 **Policie Hamburg VI (10)**



Čerstvé sýry ze srdce Moravy

Kvalita, tradice, lahodná chuť...

VÝROBA a PRODEJ pařených, uzených, plísňových, tavených a polotvrdých sýrů.





- Korbáčik ● Sýrové nitě
- Motáček ● Osecký cop
- Cop kořeněný
- Osecké tyčinky
- Pletýnka
- Sýrový talíř
- Osecká parenica
- Špalíčky
- Uzená sýrová kostka
- Sýrové ozdoby









Zboží zavážíme vlastním rozvozem.
SYRMEX, spol. s r.o.,
 751 22 Osek nad Bečvou 411
 Telefon: +420 581 772 656,
 Mobil: +420 777 234 602, +420 777 234 603
 Email: info@syrmex.cz

www.syrmex.cz