

Pástétom, pite és töltelék gombából

Elkezdődött a gombaszezon. Az áruházakból ugyan egész évben vásárolhatunk természetesen gombát, de ilyenkor már megjelennek az erdőben és a legelőn szedhető gombák is. Ez utóbbiakat csak megbízható helyről vásároljuk,

vagy úgy gombásszunk, ha jól ismerjük az ehető fajtákat. A gombás ételek széles választékából kínálunk egy csokorra valót.

GYÖRGY OTTILIA

Kölessel rakott gomba

Hozzávalók: 50 dkg gomba, 1 fej vörshagyma, 3 cikk fokhagyma, 1 piros paprika, 2 paradicsom, 3 dl tejföl, só, bors, fűszerpaprika, 1 csokor petrezselyemzöld, 20 dkg köles, kevés olaj, 20 dkg edami vagy gouda sajt, házi ételízesítő, ha van.



Elkészítés: A kölest alaposan átmossuk, háromszoros mennyiségű vízben és egy kevés ételízesítővel 20 perc alatt megfőzzük. (Nem kell keverni.) A kétféle hagymát apróra vágjuk, a gombát megtisztítjuk és felszeleteljük. A paprikát és a paradicsomot megmossuk, majd kisebb darabokra vágjuk. A gombához lecsóalapot készítünk, vagyis a kétféle hagymát kevés olajban megdinszteljük, hozzáadjuk a felvágott zöldséget, összepároljuk, megszórjuk fűszerpaprikával, és hozzáadjuk a gombát. Sózzuk, borsozzuk, és petrezselyemzölddel megszórjuk. Addig tart a párolás, míg az étel leve teljesen elfő. Majd egy tűzálló tálat kiolajozunk, a megfőzött kölest az aljára egyengetjük, erre jön a gomba, majd a tejföl, végül befödjük vékony szeletekre vágott sajttal. Előmelegített sütőbe rakjuk és 180° fokon addig sütjük, amíg a sajt rápirul a tetejére.

Róka gombával töltött sertéskaraj



Hozzávalók: 1 kg sertéskaraj egybe, 50 dkg róka gomba, 1 kötés petrezselyemzöld, só, bors, 1 kis fej hagyma, kevés olaj, 2 tojás, kevés zsemlemorzsza, 2-3 dl tej.

Elkészítés: Az apróra vágott hagymát kevés olajon megdinszteljük, hozzáadjuk a megtisztított, megmosott, darabokra vágott gombát és addig pirítjuk, amíg a leve elfő. Sózzuk és borsozzuk, majd hűlni hagyjuk. Amikor kihűlt, összekeverjük a tojásokkal, az apróra vágott petrezselyemzölddel és kevés zsemlemorzsával. Ezután a húst egy nagyobb vágódeszkára helyezük, majd oldalt horizontálisan egy mélyedést vágunk a húsba, szétnyitjuk, és téglalap alakúra kiklopfoljuk. Sózzuk és borsozzuk. Az egyik oldalra hosszan elhelyezzük a gombatölteléket (megtöltjük) és feltekerjük. A húst cérnával átkötözzük. A megtöltött, átkötözött húst bedörzsöljük sóval és egy hőálló tálba rakjuk, alá öntjük a tejet, lefödjük alufóliával. A sütőt 180 fokra előmelegítjük. Másfél órán át sütjük.

Gombás lencsepástétom

Hozzávalók: 15 dkg barna csiperkegomba, 1 kis fej hagyma, 4 cikk fokhagyma, 20 dkg lencse, őrölt kömény, só, bors, 1 evőkanál mustár, 1 babérlevél, citromlé ízlés szerint, 5 dkg vaj, kevés olaj, 1 marék petrezselyemzöld a tálaláshoz.



Elkészítés: A lencsét sós, babérleveles vízben megfőzzük, majd leszűrjük. Egy serpenyőben kevés olajon megpirítjuk a kétféle hagymát apróra vágva, majd hozzáadjuk a felszeletelt gombát és 5 percig pároljuk. A párolt gombát a lencsével, a mustárral és a fűszerekkel összekavarjuk, majd pürésítjük. Végül citromlével és vajjal gazdagítjuk. Pirítóssal, petrezselyemzölddel tálaljuk.

Gombával, tojással töltött dagadó

Hozzávalók: 80 dkg-1 kg dagadó, 2 zsemle, 3 darab főtt tojás, 2 tojás, 25 dkg csiperkegomba, 1 fej hagyma, 1-2 evőkanál zsemlemorzsza, 1 csokor petrezselyemzöld, só, bors, zsír, 1 evőkanál mustár, 1 evőkanál ketchup.

Elkészítés: A dagadót felszúrjuk, úgy hogy szép mélyedés alakuljon ki. Az apróra vágott hagymát zsírdékon megfuttatjuk, rádobjuk az apróra szelt gombát, sózzuk, borsozzuk. Fedő alatt addig pároljuk, míg a gomba megpuhul, majd fedő nélkül a zsírára visszacsütjük. Ha kihűlt, hozzáadjuk a kockára vágott tojásokat, valamint a felvert tojásokat, a beáztatott, kifacsart zsemleket, az apróra vágott petrezselyemzöldet. Ha túl lágy lenne a massa, akkor 1-2 evőkanál zsemlemorzsát is adunk hozzá, jól összedolgozzuk. A tölteléket benyomkodjuk a húsba. A nyílást hústúvel összetűzzük. A tenyerünk élével óvatosan eloszlatjuk a húsban a tölteléket. Zsírral kikenetepsibe tesszük a dagadót, kívülről sózzuk, bor-



sozzuk, kevés vizet öntünk alá, befedjük alufóliával. Meleg sütőbe tesszük, saját levével többször meglocsolgatjuk, majd kb. 1 óra sütés után a fóliát leveszünk és lekenjük a mustár-ketchup keverékkel. A tűzet mérsékelve szép pirosra sütjük. Nem szabad kiszáritani! Ha megsült, kb. fél órát még fólia alatt pihentetjük, hogy a hús nedvei leülepedhessenek. Csak ezután szeleteljük. Sült krumplival tálaljuk.

Juhtúrós gomba krumplipüré ágyon

Hozzávalók: 50 dkg krumpli, 50 dkg barna csiperkegomba, 10 dkg vaj, 2 dl tej, 1 fej hagyma, 3 evőkanál ketchup, fűszerpaprika, só, bors, 2 dl tejföl, 15 dkg juhtúró, kevés olaj, petrezselyemzöld.

Elkészítés: A krumplit meghámozzuk és kockára vágva sós vízben megfőzzük, majd elkészítjük a krumplipürét a vaj és a tej felhasználásával. Egy hőálló tál aljába kevés olajat csepegtetünk, ráhalmozzuk a krumplipürét, úgy hogy a közepén egy mélyedést alakítunk ki. A hagy-



mát megpucoljuk, apróra vágjuk, és kevés olajban megdinszteljük, megszórjuk fűszerpaprikával, kevés vizet öntünk alá és összeforgatjuk. Ezután hozzáadjuk a megpucolt, felvágott gombát, fűszerezünk sóval és borsal. Hozzáadjuk a ketchupot és puhára főzzük a gombát. A pörkölt levét visszafogjuk, és elkeverjük a tejjel. A gombát a mélyedésbe rakjuk, rámorzsoljuk a túrót és ráöntjük a tejjel. Előmelegített sütőben 25 perc alatt elkészül. Végül megszórjuk petrezselyemzölddel a tetejét.

Gombás pite

Hozzávalók: 50 dkg csiperkegomba, 3 tojás, 1 fej hagyma, 3 cikk fokhagyma, kakukkfű ízlés szerint, 2 marék zabpehely, 1 piros paprika, 5 dkg vaj, só, bors, kevés olaj.

Elkészítés: A gombát megmossuk, majd megtisztítjuk, keses aprítóban apróra vágjuk. Hozzáadjuk az apróra vágott hagymát, a zúzott fokhagymát, a zabpelyhet, a kockára vágott paprikát, a tojásokat és a puha vajat. Sóval, borssal és kakukkfűvel ízesítjük. Majd jól összedolgozzuk. Egy hőálló tálal olajjal kikenünk, belesimítjuk a masszát és előmelegített sütőben kb. 25 perc alatt készre sütjük. Krumplipürével tálaljuk és fogyasztjuk.



Spenótos-laskagombás spagetti

Hozzávalók: 50 dkg laskagomba, 25 dkg friss spenót, 4 cikk fokhagyma, 1 fej hagyma, só, bors, 25 dkg spagetti, kevés olaj, 2 dl tejszín, parmezán sajt a tetejére.

Elkészítés: A gombát megmossuk, és csíkokra vágjuk. A hagymákat megpucoljuk, és kevés olajban megdinszteljük, hozzáadjuk a gombát és a megmosott, darabokra tépkedett spenótot. Összepároljuk, időközben sózzuk és borsozzuk. Végül tejszínnel felöntjük és összefőzzük. A spagettit sós vízben kifőzzük, összekeverjük a gombás-spenótos masszával. Tálaláskor parmezán sajttal jól megszórjuk.



Svéd gombasaláta

Hozzávalók: 50 kg csiperkegomba, 1 fej hagyma, fél konzerv hámozott paradicsom, 2 babérlevél, 1 teáskanál provenç-i fűszerkeverék, őrölt bors, 3 darab vékonyan levágott citromhéj, 2 evőkanál frissen facsart citromlé, só, kevés olívaolaj, 1 teáskanál kristálycukor, friss bazsalikom a tálaláshoz.



Elkészítés: A gombát felszeleteljük és az olajon a fűszerekkel együtt zsírára sütjük. A hagymát apróra vágjuk, majd hozzáadjuk a gombához és kis lángon üvegesedésig pároljuk, majd belerakjuk a paradicsomot, egy kevés vizet, a cukrot, a citromlevet és a héjat, valamint a babérlevelet. További 15 percig főzzük, majd a végén a babérlevelet és a citromhéjat kivesszük. Hűtőbe rakjuk néhány órára. Hidegen tálaljuk, pirítóssal.