

Tejszínes, zöldséges csigaragu sajttal sütve – készítette Nemeskövi
Dénes mesterszakács



Hozzávalók:

1-1 nagyobb, de zsenge sárgarépa és
petrezselyemgyökér, 20 dkg
csiperkegomba, 2-3 evőkanál olaj vagy 4-5
dkg vaj, kb. 30 főtt éti csiga, 3 dl
főzõtejszín, kb. 1 kiskanál étkezési
keményítõ, 0,5 dl zamatos fehérbor, pár
csepp konyak, só, őrõlt fehér bors, 1-2
tojássárgája, 5-6 dkg reszelt kemény sajt
a tálaláshoz:
zsemle- vagy kifliszeletek (lehet baguette
is)

1. A csiga előkészítését lásd külön. A zöldségeket megtisztítjuk. A kétféle répát 2-3 milliméter vastagon félfőre (félkarikákra) vágjuk. A gombát vékony cikkekre vagy szeletekre aprítjuk.
2. Az olajat vagy a vajat egy serpenyőben kissé megforrósítjuk, majd a zöldséget ráarakjuk. Keverve-rázogatva pár perc alatt félpuhára pároljuk, közben, hogy oda ne kapjon, pár evőkanál vizet is önthetünk alá. A gombát hozzáadjuk, együtt pirítjuk további 4-5 percig, majd ráarakjuk a csigát is.
3. A tejszínt a keményítővel és egy kevés hideg vízzel simára keverjük, a zöldséges csigához öntjük. Kevergetve pár percig forraljuk, ezalatt kellően besűrűsödik. (Igazából elég lenne keményítő nélkül csak tejszínt önteni a raguba, ám ennek minősége változó, az egyik sűrűbb, a másik hígabb, a harmadik kicsapódhat; ezért kell bele a keményítő.) A borral és pár csepp konyakkal ízesítjük, kissé megsózzuk, megborsozzuk. A tűzről levéve a tojássárgájával gazdagítjuk.
4. Négy kisebb, egyszemélyes tűzálló tálkában elosztjuk a csigaragut, és tetejükre reszelt sajtot szórunk. Forró sütőbe vagy grillsütőbe toljuk pár percre, hogy a sajt ráolvadhasson. Pirított kifli- vagy baguette szeletekkel tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag (kenyér nélkül): 532 kcal • fehérje: 30,8 gramm • zsír: 40,6 gramm • szénhidrát:
8,3 gramm • rost: 3,2 gramm • koleszterin: 221 milligramm