

## Gesztenyével töltött gombafejek



### Hozzávalók:

15 szem gesztenye (25 dkg natúr gesztenyemassza vagy fagyasztott gesztenye is lehet), 2-3 vöröshagyma, 8 közepes nagyságú csiperkegomba (ehhez a fogáshoz csak a kalapja kell), 1-1 mokkáskanál majoránna és rozmaring, 3 evőkanál olaj, 1-2 evőkanál zsemlemorzsa, 1 tojás, kb. 1 dl száraz fehérbor, só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, késhegynyi reszelt szerecsendió, 1 csokor petrezselyem  
a tál kikenéséhez: 2 dkg vaj

1. A gesztenyét meghámozzuk és vízben 30-35 perc alatt megfőzzük. Az is jó, ha a héjastól főzzük kb. 40 percig, s ezután hámozzuk meg. A lehéjazott vöröshagymákat finomra vágjuk, a gombafejeket megmossuk.
2. A hagyma felét 2 evőkanál olajon megfonnyasztjuk, a gombafejeket ráarakjuk. A majoránnával és a rozmaringgal fűszerezünk, 3-4 perc alatt kis lángon roppanósra pároljuk.
3. A puha és teljesen kihűlt gesztenyét a maradék hagymával ledaráljuk, a zsemlemorzst, a tojást és 2 evőkanál bort belekeverünk, sóval ízesítjük, a borssal és a szerecsendióval fűszerezünk.
4. Egy tűzálló tálat kivajazunk, az üregükkel felfelé fordított hagymás gombafejeket belerakjuk. A már fűszerezett gesztenyemasszát belepúpozzuk (habzsákból belenyomva még mutatósabb), a maradék 1 evőkanál olajat rálocsoljuk és előmelegített sütőben, közepes lángon (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 15 percig sütjük, közben a maradék borral locsolgatjuk. Melegen, petrezselyemmel díszítve tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy adag (köret nélkül): 314 kcal • fehérje: 8,9 gramm • zsír: 9,8 gramm • szénhidrát: 43,0 gramm • rost: 6,4 gramm • koleszterin: 45 milligramm

Italajánlat: az étel készítéséhez használt száraz fehérbor, például Badacsonyi szürkebarát barrique