Hozzávalók:
50 dkg kicsontozott vaddisznó apróhús, 20 dkg vaddisznómáj, 1 zsemle, 1 tojás, 1 dl főzőtejszín, 1 evőkanál zsemlemorzsa, kb. 1 kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál majoránna, fél kiskanál jóféle pirospaprika, 1 kis vöröshagyma, 1 kis csokor petrezselyem, 2 gerezd fokhagyma, 20 dkg vargányagomba, 20 dkg rizikegomba
a sütéshez:
olaj

1. A húst – miután az inakat, hártyákat lefejtettük róla – a májjal meg a vízbe áztatott és kifacsart zsemlével kis lyukú tárcsán ledaráljuk. A tojással, a tejszínnel és a zsemlemorzsával összedolgozzuk. Megsózzuk, megborsozzuk, a majoránnával és a pirospaprikával fűszerezzük.
2. A lehéjazott hagymát és a petrezselymet finomra vágjuk, 2 evőkanál olajon megfonnyasztjuk, közben belekeverjük a zúzott fokhagymát is. A tűzről levéve a húsos masszához adjuk, majd a keverékből nedves kézzel 24 kis gombócot formálunk.
3. Egy serpenyőbe ujjnyi olajat öntünk, és amikor közepesen forró, belerakunk annyi húsgombócot, amennyi kényelmesen belefér. 8-10 perc alatt úgy sütjük meg, hogy a közepe is megsüljön, majd papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük.
4. Amíg az összes elkészül, a vargánya és a rizike homokos talpát levágjuk, majd a gombákat folyó víz alatt megmossuk. Ne áztassuk, mert megszívják magukat. Ezután kb. 3 centis

darabokra vagy cikkekre vágjuk, a hús sütésénél használt olajban, kevergetve 2-3 percig sütjük, majd lecsöpögtetjük.
5. A húsgombócokat és a gombát váltakozva 8 kihegyezett hurkapálcára vagy nyársra húzzuk. Forró sütőben 6-8 perc alatt megforrósítjuk. Párolt rizs és paradicsomsaláta illenek hozzá.

Jó tanács
– Vaddisznó helyett szarvas vagy őz apróhúsból ugyanígy készíthetjük, sőt vegyes húsból is lehet, így elhasználhatjuk hozzá a más ételek készítésekor leeső nyesedéket.

4 főre
Elkészítési idő: 1 óra 10 perc
Egy adag (köret nélkül): 651 kcal