



Hozzávalók:

1 közepes vöröshagyma, 50 dkg csiperkegomba, 1 kis csokor petrezselyem, 8 dkg sertészsír vagy vaj (lehet 0,7 dl olaj is), 1,5 kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 8 dkg finomliszt, 4 dl tej, 6 db kifli, 20 dkg zsíros reszelt sajt

1. A hagymát megtisztítjuk, nagyon finomra vágjuk. A gombát folyó hideg víz alatt megmossuk, homokos részeit levágjuk, majd a gombát fölszeleteljük. A petrezselymet finomra aprítjuk.
2. Szélesebb serpenyőben, - hogy a gomba megpirulhasson -, a zsírt fölolvastjuk, a hagymát beleszórjuk, és közepes lángon 3-4 perc alatt megfonnyasztjuk. A gombát hozzáadjuk, 5-6 percig pirítjuk, a végén megsózzuk, megborsozzuk, a petrezselyemmel fűszerezzük. A liszttel meghintjük, 1 percig kevergetve pirítjuk, azután a tejjel fölöntjük. Kevergetve sűrűségűre főzzük, majd hűlni hagyjuk. Ezután merülőmixerrel kedvünkre turmixoljuk.
3. A kifliket lapjában kettévágjuk, a gombakrémmel vastagon megkenjük, tepsibe rakjuk. Reszelt sajttal megszórjuk, majd előmelegített sütőben, 190-200 °C-on kb. 10 percig sütjük.

Jó tanács

- Vegetáriánusok zsír helyett olajjal vagy margarinnal készítsék.

6 főre

Elkészítési idő: kb.1 óra

Egy adag (2 fél kifli): 565 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.