

Gombával töltött dagadó



Hozzávalók:

70-80 dkg sertésdagadó, só, 20 dkg csiperkegomba, diónyi vaj, 3 zsemle, tej, 2 tojás, késhegynyi őrölt fekete bors, 1 csokor petrezselyem, 2-3 evőkanál olaj

1. A sertésdagadót közepén lapjában felszúrjuk, kívül-belül megsózzuk, félretesszük.
2. A megtisztított, megmosott gombát felszeleteljük, és enyhén megsózva a vajon megpároljuk. A zsemleket hideg vízbe - még jobb, ha tejbe - áztatjuk, majd kicsavarjuk. A párolt gombával meg a tojásokkal összekeverjük, megsózzuk, megborsozzuk és apróra vágott petrezselyemmel fűszerezzük. A dagadóba töltjük, a nyílást hústúvel vagy hurkapálcával összetűzzük.
3. Ezután a húst olajjal megkenetve tepsibe fektetjük, és közepmeleg sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) jó 1 óra alatt pirosasra sütjük.
4. Tálalás előtt 10 percre pihentetjük, csak azután szeleteljük fel.

Jó tanács

- A töltelékét előzetesen félig megpárolt sárgaréppával és zöldborsóval is gazdagíthatjuk.
- A dagadó sütés után visszamaradó levéből pecsenyelevet is főzhetünk: egy lábasba szűrjük, egy kevés lisztet és a paradicsompürét hozzáadunk, jól elkeverjük, vízzel fölöntjük. Kevergetve 2 percig forraljuk, egy kevés őrölt köménnyel fűszerezzük, ha kell utanasózzuk.
- Aki tejérzékeny, a zsemle tej helyett hideg vízbe áztassa, vaj helyett pedig margarint használjon.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 788 kcal