Hozzávalók:
1 közepes vöröshagyma, 4 dkg vaj vagy sütőmargarin, 3 evőkanál olívaolaj, 25-30 dkg kucsmagomba, só, őrölt fekete bors, fél csokor petrezselyem, 6-8 tojás, 1-1,5 dl főzőtejszín vagy tejföl
a tojás sütéséhez:
2-3 evőkanál olaj (lehet 4 dkg vaj is)
a tálaláshoz:
4-8 hot dog kifli (lehet hamburger buci is), néhány salátalevél, paradicsom, petrezselyem

1. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk és egy serpenyőben, a vaj és olívaolaj keverékében üvegesre pirítjuk.
2. A kucsmagombát kefével és gombászkéssel megtisztítjuk; mosni csak a végső esetben kell.
Rárakjuk a szükség szerint fölaprított gombát. Enyhén megsózzuk, majd pár percnyi pirítás után, amikor levet engedett, erős tűzön zsírjára sütjük. Közben megborsozzuk, finomra vágott petrezselyemmel fűszerezzük. Pár percnyi pirítás után a zsírjára sütjük.
3. A tojásokat egy tálban a tejföllel elhabarjuk, enyhén megsózzuk, majd egy nagy serpenyőben, a megforrósított olajon kevergetve olyan keménységűre sütjük, ahogyan szertjük (ki lágyan kedveli, ki jól átsütve).
4. A kifliket lapjában kettévágjuk és egy serpenyőben vagy grillsütőben vágott oldalukat megpirítjuk. Tányérra rakjuk, habart tojást halmozunk rá, amire a pirított kucsmagomba kerül. A kiflik tetejét ráillesztjük. salátalevéllel, paradicsomkarikákkal és petrezselyemmel díszítve tálaljuk.

Jó tanács
– Az étel elkészíthető termesztett csiperkegombából is.

Megjegyzés
-A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

Fontos!
– A maga által szedett vagy ismerőstől kapott gombát minden esetben vizsgáltassa be gombaszakértővel!

4 főre
Elkészítési idő: 25 perc
Egy adag: 743 kcal • fehérje: 25,6 gramm • zsír: 44,7 gramm • szénhidrát: 58,6 gramm • rost: 5,9 gramm • koleszterin: 424 milligramm