

## Gombás muszaka - készítette Csigó János mesterszakács



### Hozzávalók:

5 zsemeke padlizsán (2,5-3 kg), só, 6 evőkanál olívaolaj

a paradicsomos húsos raguhoz:

1 csomó újhagyma (lehet póré-vagy vöröshagyma is), 6 evőkanál olívaolaj, 1 kg darált zsírosabb marhahús (szegycsiga, lapocka), 1 ágacska friss rozmaring, 1 csapott evőkanálnyi száraróli lecsipkedett kakukkfű, 3-4 zsályalevél, 1

csapott evőkanálnyi száraróli lecsipkedett bazsalikom, 1 kis csokor petrezselyem, kb. fél kiskanál őrölt fekete bors, 50 dkg paradicsom (konzerv hámozott paradicsom is lehet), 4-5 gerezd fokhagyma

a pirított-párolt (szotírozott) gombához:

50 dkg gyapjas tintagomba, 1 kg ízletes csiperke, 1 csomó újhagyma, 5 dkg vaj, 5 evőkanál olívaolaj, só, őrölt fekete bors, 1 csokor petrezselyem

a rétegezéshez:

5 közepes nagyságú burgonya

a tetejére:

10 dkg vaj, 3 evőkanál finomliszt, 6 dl tej, só, őrölt fekete bors, csipetnyi reszelt szerecsendió, csipetnyi őrölt fahéj, 8 dkg reszelt trappista sajt, 2 dkg reszelt parmezán sajt a tepsi kikenéséhez:

2-3 dkg vaj

1. A padlizsánokat megmossuk, végeiket lecsapjuk, törzsüket héjastól 3 centis kockákra vágjuk. Egy nagy tálba rakjuk, kb. 1 evőkanálnyi sóval összeforgatjuk, 30 perccen át állni hagyjuk, azután kinyomkodjuk. Egy nagy serpenyőben az olaj felét kissé megforrósítjuk és a padlizsán felét 7-8 perc alatt roppanósra sütjük rajta. A maradék padlizsánt ugyanígy sütjük meg.

2. Amíg a padlizsán a sóban pihen, nekiállunk a paradicsomos húsos ragu készítésének. Az újhagymát vékonyan fölszeleteljük, majd egy nagy serpenyőben vagy lábasban, a kissé megforrósított olajon megfonnyasztjuk. A darált húst hozzáadjuk, kevergetve fehéredésig pirítjuk. Közben a rozmaringot a száráról lecsipkedjük, majd a kakukkfűvel, a zsályalevével, a bazsalikommal és a petrezselyemmel együtt apróra vágjuk. A húshoz adjuk, kb. 1 kiskanálnyi sót szórunk bele, megborsozzuk. A paradicsomokat egy pillanatra forrásban lévő vízbe mártjuk, majd miután a héjukat lehúztuk, közepes kockákra vágjuk és a húshoz adjuk a zúzott fokhagymával együtt. (Ha konzerv paradicsommal készítjük, akkor annak a levét is beletesszük; ha sűrített paradicsomot használunk, akkor abból kb. 5 evőkanálnyi kell bele, amit 2 deci vízzel is kiegészítünk.) Kb. 2 deci vizet öntünk rá, lefedjük, és kis lángon kb. 20 percig pároljuk. A végefelé levesszük róla a fedőt, hogy a zsírjára sülhessen. Ezt a műveletet - víz hozzáadása, párolás, zsírjára sütés - még kétszer megismételjük.

3. Elkészítjük a pirított-párolt (szotírozott) gombát is. Ehhez a kétféle gombát megtisztítjuk, vékonyan fölszeleteljük (a nagyobb gombákat először félbevágjuk, eztán szeleteljük). Az újhagymát vékonyan fölszeleteljük, és egy nagy serpenyőben vagy lábasban, a vaj és olívaolaj keverékében üvegesre pirítjuk. Ráarakjuk a gombát, kb. 1 kiskanál sót szórunk bele, majd pár percnyi pirítás után, amikor elegendő levet engedett, erős tűzön zsírjára sütjük. 1 csapott kiskanálnyi borssal és a finomra vágott petrezselyemmel fűszerezünk. Amint a zsírjára pirult, készen is van.

4. Egy nagy, magas peremű tepsit kivajazunk. A krumplit megtisztítjuk, felét az uborkagyalyun olyan vékonyra szeleteljük, mint a csipszhez szokás és a tepsi aljára terítjük. Kissé megsózzuk. A padlizsán felét egyenletesen ráhalmozzuk, majd elsimítjuk rajta a fűszeres húst. Következik a pirított gomba, majd a maradék padlizsán. A krumpli másik felét szintén vékonyra szeleteljük, a rakottas tetején elosztjuk, enyhén megsózzuk.

5. A rakottas tetejére egy fűszeres besamelt főzünk. Ehhez a vajat egy lábasban fölolvastjuk, majd a lisztet megfuttatjuk rajta, de vigyázzunk, ne piruljon meg. A közben

fölforralt tejet ráöntjük, enyhén megsózzuk, megborsozzuk, a szerecsendióval és a fahéjjal fűszerezzük. Kevergetve mártás sűrűségűre főzzük. A krumpli tetejére simítjuk, és előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) 30-35 percig sütjük.

6. Ekkor a tetejét a kétféle sajttal megszórjuk, és újabb 30 percre visszatoljuk a sütőbe. Amikor kész, 20-25 percig pihentetjük, majd kockákra vágva tálaljuk.

#### Jó tanács

- A padlizsánt azért kockákra vágjuk, mert tapasztalat szerint sütéskor így sokkal kevesebb olajat szív magába, mintha szeletekre vágtuk volna.
- Vegetáriusok hús helyett még kb. 1 kilónyi gombát használjanak, amit a többivel együtt megpirítanak, majd ledarálják, és ezután párolják még pár percig a paradicsommal és a fűszerekkel

#### Megjegyzés

- A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

#### Fontos!

- A maga által szedett vagy ismerőstől kapott gombát minden esetben vizsgálta be gombaszakértővel!

10 főre

Elkészítési idő: 3 óra

Egy adag: 805 kcal • fehérje: 40,3 gramm • zsír: 50,5 gramm • szénhidrát: 47,1 gramm • rost: 11,7 gramm • koleszterin: 129 milligramm