

Csirkemájjal töltött rántott kucsmagomba kápiás rizzsel - készítette
Csigó János mesterszakács



Csirkemájjal töltött rántott kucsmagomba kápiás rizzsel - készítette
Csigó János mesterszakács

Hozzávalók:

személyenként kb. 6 darab nagy, tölteni való kucsmagomba
a töltelékhez:

1 közepes vöröshagyma (lehet kis darab póréhagyma vagy 1-2 újhagyma is), 2 evőkanál olaj,
3 dkg vaj, 40 dkg csiperkemáj szív nélkül, kb. fél kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete
bors, fél kiskanál majoránna, fél csokor petrezselyem, kb.1 evőkanál zsemlemorzsa, 1-2 tojás
a tálaláshoz:

kápiás rizs, metélőhagymás tartármártás, egy kisebb jégsaláta fele

1. A kucsmagombát kefével és gombászkéssel megtisztítjuk; mosni csak a végső esetben
kell. Ezután éppen a süvege alatt levágjuk a szárát, mert csak itt olyan széles, hogy tölteni
lehet. A leeső gombaszárakat más étel készítéséhez használhatjuk el.
2. A hagymát finomra vágjuk és az olaj meg a vaj keverékében megfonnyasztjuk, de
vigyázzunk, megpirulnia nem kell! Közben a májat apróra vágjuk, a hagymára rakjuk és erős
tűzön, kevergetve addig pirítjuk, míg szépen kifehéredik mindenhol. Ez 3-4 perc.
Magsózzuk, megborsozzuk, a majoránnával és a finomra vágott petrezselyemmel
fűszerezzük. Amikor kész,
a morzsát hozzáadjuk, rövid ideig tovább pirítjuk, majd a tűzről levéve a felvert tojásokat
ráöntjük, jól elkeverjük. Hűlni hagyjuk, azután kétszer ledaráljuk. Miután kis lyukú csővel
ellátott habzsák segítségével kell tölteni, akkor jó, ha ez a májas töltelék krémes, nem tömör.
Ha már a zsákról esett szó, akkora sima lyukú csövet válasszunk, amelyik a gomba szárába
befér, majd a tölteléket bele is kanalazzuk..
3. A gombasüvegeket a szárukon keresztül, a képen látható módon a májkrémmel megtöljük.
Ilyenkor kellene sózni a gombát, ám ez esetben ettől eltekintünk, ettől ugyanis vizet
engedne és összeesne! Tiszta konyharuhára téve így is jól lecsöpögtetjük.
4. Ezután a hagyományos módon lisztbe, fölvert tojásba és zsemlemorzsaiba forgatva
bundázzuk. Bő, forró olajban 3-4 perc alatt aranybarnára sütjük. Konyhai papírtörlőre
szedve lecsöpögtetjük. Kápiás rizzsel és metélőhagymás tartármártással (ebbe apróra vágott
csemegeuborkát is keverhetünk) tálaljuk.
5. Előbbi úgy készül, hogy apró kockákra vágott kápia paprikát jól megpirítunk olaj és vaj
keverékében, majd a már előre megfőzött rizzsel összekeverjük.

Jó tanács

- Igazán látványos és egészséges, ha a metélőhagymás tartármártást csíkokra vágott
jégsalátára halmozva tálaljuk.
- Az étel elkészíthető természetett csiperkegombából is.

Megjegyzés

- A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

Csirkemájjal töltött rántott kucsmagomba kápiás rizzsel - készítette
Csigó János mesterszakács

Fontos!

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

4 főre

Elkészítési idő: 50 perc

Egy adag: 680 kcal