



Hozzávalók:

1 doboz (25 dkg) töltetlen cannelloni tészta a töltelékhez:

1 kg csiperkegomba, 2 közepes vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma vagy 1 csapott kiskanál fokhagymakrém, 4 evőkanál olaj, kb. 1 csapott kiskanál só, fél kiskanál őrölt fekete bors, 1 csokor petrezselyem, fél kiskanál kakukkfű, 4-5 evőkanál zsemlemorzsa

a tetejére való gombamártáshoz:

1 vöröshagyma, 6 dkg vaj (lehet 3 evőkanál olaj is), 30 dkg csiperkegomba, 2 evőkanál finomliszt, 1 kiskanál ételízesítő por, fél mokkáskanál őrölt fehér bors, 2,5-2,5 dl víz és főzőtejszín (a fele vagy akár az egész tej

is lehet)

a tál kikenéséhez:

2 dkg vaj

1. A töltelékhez való gombát, hagymát és fokhagymát megtisztítjuk, majd az egészet ledaráljuk. Egy nagyobb lábasban az olajat kissé megforrósítjuk, az előzőeket a leve nélkül hozzáadjuk, és nagy lángon, kevergetve 7-8 percig pirítjuk, pontosabban míg a leve el nem fő. Megsózzuk, megborsozzuk, a fölaprított petrezselyemmel és kakukkfűvel fűszerezzük, a morzsát hozzáadjuk.
2. A gombamártáshoz a hagymát lehéjazzuk, finomra aprítjuk, majd egy lábasban, az olvasztott vajon megfonnyasztjuk. A gombát is megtisztítjuk, fölszeleteljük, a hagymához adjuk, kevergetve 3-4 percig pirítjuk. A liszttel meghintjük, fél percig pirítjuk. Ezután az ételízesítővel meg a borssal fűszerezzük, a tejszínnel és a vízzel fölöntjük. Kevergetve 2-3 percig forraljuk, ezalatt a leve mártásszerűen besűrűsödik.
3. A gombás töltelékét habzsákba kanalazzuk, a tészták üregébe töltjük, de az is jó megoldás, ha kiskanállal vagy éppen kézzel tömködjük bele. Olajjal kikent tűzálló tálban egymás mellé rakjuk. Az a legjobb, ha akkora edénybe kerül, amekkorába pontosan belefér, mert így a rákerülő mártás - ami a tésztát megpuhítja - nem tud lefolyni róla. A szokottnál kicsit hígabb gombamártást egyenletesen a tetejére simítjuk, amit megszórhatunk reszelt sajttal is.
4. Közepesen forróra előmelegített sütőben (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 25

Duplán gombás cannelloni

percig sütjük.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra 15 perc

Egy adag: 630 kcal • fehérje: 24,0 gramm • zsír: 32,1 gramm • szénhidrát: 60,1 gramm •
rost: 9,6 gramm • koleszterin: 83 milligramm