



#### Hozzávalók

a tojásos gombavagdalékhoz:

40 dkg csiperkegomba, 1 közepes vöröshagyma, 5 dkg vaj, 1 mokkáskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, fél csokor petrezselyem, 2 evőkanál zsemlemorzsa, 2 tojás, 2 tojássárgája

a tálaláshoz:

4 teljesőrlésű magvas kifli (mini bagett vagy ciabatta is lehet)

a tetejére:

8-10 dkg jól olvadó zsíros reszelt sajt

1. A gombát és a hagymát megtisztítjuk, majd nagyon finomra vágjuk - a gombát éppen úgy felvághatjuk, ahogy a hagymát - de az is jó, ha elektromos aprítóval esünk neki.
2. A vajat egy serpenyőben fölolvasztjuk, a hagymát rászórjuk, kevergetve, közepes lángon 5-6 perc alatt megfonnyasztjuk. Hozzáadjuk a gombát, együtt pirítjuk, míg a gomba levet nem enged. Megsózzuk, megborsozzuk, a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük. Nem kell a zsírára pirítani, mert kár elfőzni a "levegőbe" a gomba ízes levét.
3. A morzsát hozzáadjuk, 2 percig kevergetve főzzük. A tojásokat a tojássárgájával felferjük, a gombára öntjük, kocsonyásodásig sütjük. A tűzről lehúzza hűlni hagyjuk.
4. A kifliket lapjában félbevágjuk s mindegyiket gazdagon megkenjük a gombavagdalékkal. A reszelt sajttal megszórjuk és forró sütőben vagy grillsütőben sütjük pár percig. Forrón

## Gombás, tojásos melegszendvics

finom.

4 főre

Elkészítési idő: 35 perc

Egy adag: 467 kcal