

Gombakupolás melegszendvics



Hozzávalók:

8 szép, tölthető gombafej, 12 dkg kész fűszervaj, 8 szelet szendvicskenyér, 4 paradicsom, só, őrölt fekete bors, 15-20 dkg jól olvadó sajt (fele füstölt is lehet), 1 kis csokor petrezselyem

1. A gombát megmossuk, 3 percre forrásban lévő vízbe rakjuk, lecsöpögtetjük, papírtörlővel leszárogatjuk. A fűszervajból 8, egyenként kb. 0,5 centi vastag karikát vágunk, a kihűlt gombafejek üregébe fektetjük.
2. A kenyérszeleteket enyhén megpirítjuk, a maradék fűszervajjal megkenjük. A paradicsomokat megmossuk, kicsumázva fölszeleteljük, a kenyerekre rakjuk, és enyhén megsózzuk, megborsozzuk. Töltött oldalával lefelé mindegyikre egy-egy gombafejet borítunk.
3. Fölszeletelt sajtot rakunk rá és forró sütőben (220 °C; légkeveréses sütőben 200 °C) 5-7 percig sütjük. Tálaláskor a fölaprított petrezselyemmel megszórjuk.

4 főre

Egy adag: 636 kcal