



### Hozzávalók:

50 dkg tortellini, ha lehet, a gombával töltött fajta (fagyasztva vagy légmentesen csomagolva frissen is kapható), só

a gombamártáshoz:

50 dkg csiperkegomba, 1 közepes vöröshagyma, 5 dkg vaj, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 2 evőkanál finomliszt, 2-2 dl főzőtejszín és tejföl, 2-3 dl víz, 1 mokkáskanál ételízesítő por, 1 kis csokor petrezselyem

1. A csiperkét - miután homokos talpát levágtuk - folyó víz alatt megmossuk és lecsöpögtetjük. Ezután fölszeleteljük, ha a gomba nagy, akkor előtte félbevágjuk. A hagymát megtisztítjuk és finomra aprítjuk.
2. A vajat egy széles, magas falú serpenyőben vagy lábasban fölolvasztjuk, a hagymát rászórjuk, kevergetve 2-3 perc alatt megfonnyasztjuk. A gombát rádobjuk, néha belekeverve 5-6 percig pirítjuk.
3. Közben víz forralunk, kissé megsózzuk, a tortellinit beleszórjuk. Az előírás szerinti ideig, általában 15 percig főzzük. Ez elegendő idő arra, hogy a gombamártást befejezzük. A gombára 1 mokkáskanál sót szórunk, kissé megborsozzuk. A lisztet a tejföllel, a tejszínnel és a vízzel simára keverjük, a gombára öntjük. Kevergetve 2-3 percig főzzük, ezalatt kellően besűrűsödik. Közben az ételízesítőt meg a fölaprított petrezselymet is beleszórjuk.
4. A tortelliniből egyet kiemelünk, és megkóstoljuk, hogy elég puha-e. Ha igen, leszűrjük, jól lecsöpögtetjük, majd a gombamártással összekeverjük.

## Tortellini tejszínes gombamártással

5 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 602 kcal