



Hozzávalók:

16 lehetőleg egyforma, közepes nagyságú csiperkegomba, só, fél fej vöröshagyma, 2 evőkanál olaj, 15 dkg darált sertéshús (pulykahús is lehet), 1 mokkáskanál ételízesítő por, 1 mokkáskanál sűrített paradicsom, fél mokkáskanál szárított origano, 4 tojás, 5-6 evőkanál finomliszt, 8 evőkanál zsemlemorzsa

a sütéshez:

bő olaj

1. A gombát megtisztítjuk, kalapját és szárát különválasztjuk. Az előbbi enyhén sózott vízben 2-3 percig főzzük, leszűrjük. A szárát finomra vágjuk, a lereszelt vöröshagymával együtt az olajon megpirítjuk. A húst hozzáadjuk, kevergetve fehéredésig sütjük. Az ételízesítőt beleszórjuk, a paradicsompürét meg az origanót belekeverjük, és egy kevés (0,5 deci) vizet öntünk alá. Lefödve 6-8 percig pároljuk, végül zsírára sütjük. Amikor teljesen kihűlt, 1 tojást is beledolgozunk.
2. A jól lecsöpögtetett, félpuha gombafejek üregébe húsos masszát töltünk, és kettőt-kettőt egymással szembeállítunk. Akkor tapadnak jól össze, ha nemcsak a gombák üregébe, hanem a találkozásukhoz is kerül töltelék.
3. Az így kapott „gombócokat” a hagyományos módon lisztbe, fölvert tojásba meg zsemlemorzsaiba forgatva bundázzuk (akár kétszer is), végül bő, forró olajban 4-5 perc alatt megsütjük. Fritőzben, 180 °C-os olajban 5-6 perc a sütési ideje. Jól lecsöpögtetve tálaljuk. Párolt rizs és tartármártás illik hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 50 perc

Egy adag (köret és tartár nélkül): 534 kcal