

Töltött piruló galóca zsályás tejszínes tésztával - készítette Csigó János mesterszakács



Hozzávalók:

1 kg piruló galóca, 1 nagy csomó újhagyma, 5 dkg vaj, 3 evőkanál olívaolaj, só, őrölt fekete bors, 1 csokor petrezselyem, 2-3 zsályalevél, 1 tojás, 7 evőkanál zsemlemorzsa

a zsályás tejszínes tésztához:

30 dkg szélesmetélt, só, 3 dkg vaj, 3-4 zsályalevél, 1 nagy gerezd fokhagyma, 3,5-4 dl főzőtejszín, só, frissen őrölt zöldbors

a forma kikenéséhez:

2 dkg vaj

1. A piruló galócából személyenként 3-4 nagyobb kalapot elteszünk a töltéshez úgy, hogy vékonyan meghámozzuk, majd lobogó forró vízben kb. 10 percig főzzük. Lecsöpögtetve félrerakjuk.
2. Közben a többi gombakalapot is megtisztítjuk, majd a szárral együtt vékonyan fől szeleteljük. Az újhagymát megtisztítjuk, vékonyan főlkarikázzuk, a vaj és az olívaolaj keverékében üvegesre pirítjuk. Rá rakjuk a fől szeletelt gombát. Enyhén megsózzuk, és pár

Töltött piruló galóca zsályás tejszínes tésztával – készítette Csigó
János mesterszakács

percnyi pirítás után, amikor elegendő levét engedett, erős tűzön jó 10 perc alatt a zsírjára sütjük. Közben megsózzuk, megborsozzuk, a finomra aprított petrezselyemmel és zsályával fűszerezzük. A tűzről levéve egy kicsit hűlni hagyjuk, azután ledaráljuk és a tojással meg a zsemlemorzsával összedolgozzuk. Megkóstoljuk, ha kell utánaízesítjük, azután csillagcsöves habzsákba töltjük.

3. Az előfőzött gombakalapokat egy kivajazott tűzálló tálba rakjuk, s hagyjuk, hogy szépen kiterüljön – ha ez nem megy magától, akkor bátran lapítsuk el, az sem baj, ha eközben 1-2 helyen a széle egy kicsit betörik. A fűszeres gombapépet a szemnek is tetszetősen a gombakalapokra halmozzuk. Előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 25 percig sütjük.

4. Amíg a gomba sül, elkészítjük a köretét. Ehhez a tésztát enyhén sózott, lobogba fővő vízben kifőzzük, majd leszűrjük, lecsöpögtetjük. Közben a vajat egy széles lábasban vagy nagy serpenyőben fölolvasztjuk, a durvára vágott zsályát és a zúzott fokhagymát megfuttatjuk rajta. A tejszínnel fölöntjük, kevergetve 3-4 percig forraljuk, ezalatt egy kicsit besűrűsödik, majd megsózzuk, frissen őrölt zöldborssal fűszerezzük. Végül a tésztát beleforgatjuk, és azonnal tálaljuk, mert ha áll, a tészta az összes tejszínt beissza.

Jó tanács

- Az étel elkészíthető természetett csiperkegombából is.

Figyelmeztetés

- Vigyázat, ez a gomba nem veszélytelen! Feltétlenül olvassa el róla a konyhai kisokosban található ismertetőt.

Fontos!

- A maga által szedett vagy ismerőstől kapott gombát minden esetben vizsgálta be gombaszakértővel!

4 főre

Elkészítési idő: jó 1 óra

Egy adag (körettel): 1105 kcal