

## Padlizsánnal töltött gombafejek - készítette Szamosi Ferenc mesterszakács



### Hozzávalók:

16-20 közepes nagyságú csiperkegomba, só, őrölt fehér bors, 1 közepes nagyságú zsenge padlizsán, 1 kisebb vöröshagyma, késhegynyi reszelt szerecsendió, 1 csokor petrezselyem, 1 evőkanál finomliszt, 2 tojás, 8 dkg trappista sajt

### a körethez:

20 dkg friss paraj, késhegynyi szóda-bikarbóna, 2 dkg vaj, só, őrölt fehér bors, 1 gerezd fokhagyma

### a mártáshoz:

1 mokkáskanál kristálycukor, 1 kiskanál ételízesítő por, őrölt fehér bors, provence-i fűszerkeverék, 1 mokkáskanál étkezési keményítő, néhány csepp Worchester-mártás, 1-2 evőkanál vörösbor

a sütéshez, kikenéshez: olaj

1. A gombát megtisztítjuk, megmossuk, majd leszárítjuk. A fejet meg a szárát különválasztjuk, előbbit megsózva, megborsozva félretesszük, utóbbit apró kockákra vágjuk. A gombafejeket bő, forró olajban félig megsütjük, azután lecsöpögtetjük.
2. A padlizsánt meghámozzuk, félbehasítjuk, a magjait kikaparjuk (ez különösen a már érett példányoknál fontos), és húsát a gombaszárhoz hasonlóan felaprítjuk. A vöröshagymát megtisztítjuk, lereszeljük, és egy kevés olajon megfuttatjuk. A kis kockákra vágott zöldséget rászórjuk, 3-4 percig pirítjuk, majd megsózzuk, megborsozzuk, reszelt szerecsendióval megfölaprított petrezselyemmel fűszerezzük. A liszttel megszórjuk, 1-2 percig kevergetve pirítjuk, nehogy lisztízű maradjon, majd a tűzről lehúzva a felvert tojásokat belekeverjük. A masszát kiskanállal (esetleg habzsákból) az elősütött gombafejekbe púpozzuk, amiket olajjal enyhén kikent tűzálló tálba rakosgatjuk.
3. A reszelt sajttal megszórjuk, és előmelegített sütőben vagy grillsütőben addig sütjük, míg a sajt ráolvad, a gomba meg a töltelék jól átforrósodik. Ez úgy 10 perc.
4. Közben a paraj szárát lecsipkedjük, a leveleket megmossuk, szóda-bikarbónás vízzel leforrázzuk, lecsöpögtetjük. Vajon megforgatjuk, megsózzuk, megborsozzuk, zúzott fokhagymával ízesítjük.
5. A mártáshoz a cukrot karamellizáljuk, 2 deci vízzel fölöntjük, az ételízesítőt beleszórjuk, és megfűszerezzük. 1-2 percig forraljuk, és egy kevés vízzel simára kevert keményítővel

Padlizsánnal töltött gombafejek - készítette Szamosi Ferenc  
mesterszakács

sűrítjük. Néhány csepp Worchester-mártással és a borral ízesítjük, végül 4 tányérra öntjük.  
4-4 töltött gombát ráállítunk, és a parajjal körítjük.

Jó tanács

- A töltött gombafejeket vörösboros mártással meg párolt rizzsel is tálalhatjuk. Ebben az esetben ugyanazt a száraz vörösborot kínáljuk hozzá, amivel a mártás készült.
- A padlizsános masszát paprikába, paradicsomba, csillagtökbe is tölthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag: 353 kcal