

## Grillsajt padlizsánba tekerve, kucsmagombás raguval és tojásos rizzsel – készítette Csigó János mesterszakács



### Hozzávalók:

30-40 dkg grillsajt (Halloumi), 2 zsenge kicsi padlizsán, 1 piros húsú kaliforniai paprika, 1 zsenge cukkini, 20 dkg friss kucsmagomba, 5-6 evőkanál olívaolaj a sütéshez, só, origano, frissen őrölt fe bors  
a tálaláshoz:  
medvehagyma, tojásos rizs

1. A grillsajtot kisujjni vastagon fölszeleteljük. Az összes zöldséget megtisztítjuk. A padlizsánt hosszában kb. kisujjni vastagon fölszeleteljük. A paprikát nösszükás darabokra, a cukkinit félkarikákra vágjuk. A kucsmagomba süvegét levágjuk, szárát félbe, majd tisztítás után nagyobb darabokra aprítjuk.
2. Egy nagy serpenyőben egy kevés olívaolajat forrósítunk, a cukkinit és a kucsmagombát rádobjuk, keverve-rázogatva 6-7 perc alatt roppanósra pároljuk. Közben kissé megsózzuk, origanoval fűszerezük. letakarva félrerakjuk.
3. A maradék olívaolajat egy másik serpenyőben forrósítjuk meg, és a paprikát meg a padlizsánt 7-8 perc alatt roppanósra sütjük rajta. A serpenyőből átszedjük egy tátra, lefedve hűlni hagyjuk.
4. A grillsajtot a serpenyőben oldalanként kb. 2 percig sütjük, majd mindegyiket egy sült padlizsánba göngyöljük, medvehagymával „bélelt” tányérra rakjuk. A cukkinis ragut ha kell megforrósítjuk, a sajt köré halmozzuk, egy kevés borsot őrölünk rá frissen, és a sült paprikával díszítjük. Köretnek tojásos rizst kínálunk hozzá. utóbbi úgy készül, hogy a hagyományos módon rántottát sütünk, villával kisebb darabokra tépkedjük, és a párolt rizzsel összekeverjük, fölaprított metélőhagymával (snidlinggel) fűszerezük.

### Jó tanács

- Az étel elkészíthető természetett csiperkegombából is.

### Megjegyzés

- A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

### Fontos!

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

Grillsajt padlizsánba tekerve, kucsmagombás raguval és tojásos rizzsel - készítette Csigó János mesterszakács

4 főre

Elkészítési idő: 35 perc

Egy adag (köret nélkül): 430 kcal