



Hozzávalók:

50 dkg májusi pereszke (lehet csiperkegomba is), 2-3 dundi újhagyma, 3 dkg vaj vagy sütőmargarin, 3 evőkanál olívaolaj, só, őrölt fekete bors, 50 dkg étkezési köles, 1,5 liter szárnyashúsleves (vegetáriusoknak zöldségerőleves), 1 gerezd fokhagyma, 15 dkg kolozsvári szalonna

a tetejére:

25 dkg juhtúró, 6 evőkanál tejföl, 1

mokkáskanál frissen őrölt borskeverék vagy csak fekete bors, só

a tálaláshoz:

metélőhagymás (snidlinges) olaj

1. A gombát és az újhagymát megtisztítjuk, az előbbi vékonyan felszeleteljük (a nagyobbakat előtte félbevágjuk). A hagymát zöldjével együtt vékonyan felszeleteljük, majd a vaj meg az olaj keverékében kb. 2 perc alatt megfonnyasztjuk. A gombát rádobjuk, keverve-rázogatva 6-8 perc alatt megpirítjuk, a végére zsírára sütjük. Kissé megsózzuk, megborsozzuk.
2. A kölest egy lábasba szórjuk, és annyi forrásban lévő levest öntünk rá, amennyi ellepi. Kevergetve főzzük, míg minden leve elfő, majd több részletben öntjük rá a maradék levest, éppen úgy mint ha rizottót főznénk. Nagyjából 30 perc alatt kész. Közben a zúzott fokhagymával fűszerezzük. Az, hogy közben sózzuk-e, a ráöntött leves ízétől függ. Különböző is jobb, ha kissé sótlan, mert a később rákerülő juhtúró és szalonna eleve sósak.
3. Közben a szalonnát félcentis kockákra vágjuk, és egy serpenyőben, a zsíráját kiolvasztva ropogósra sütjük.
4. Egy nagyobb tepsit a szalonna zsírával kikenünk, és egy fagyaltoskanállal vagy kis merőkanállal kisebb halmokat rakunk rá a köleskásából.
5. A juhtúrót a tejföllel simára keverjük, megborsozzuk, ha kell, kissé megsózzuk. Minden kis kásahalom tetejére 1-1 kiskanálnyi locsolunk belőle, és előmelegített sütőben, a közepesnél nagyobb lánggal kb. 10 percig sütjük.
6. Tálaláskor a maradék juhtúrós tejföllel és metélőhagymás olajjal meglocsoljuk, és rászórjuk a szalonnapörccöt is.

Jó tanács

- A metélőhagymás olaj úgy készül, hogy a metélőhagymát nagyon apróra vágjuk,

turmixgépbe szórjuk, és pontosan annyi hideg olajat (lehet olíva is) öntünk rá, amennyi a snidling volt (ha 1 deci, akkor 1 decit stb.). Kis fokozaton pürévé turmixoljuk, de nem kell tökéletesen pépesíteni, mert akkor egy masszává áll össze. 1 napon át állni hagyjuk, másnap szőrszítán átszűrjük. Kitűnő ízesítő, de pácolhatunk benne halat vagy csirkét is grillezés előtt.

Megjegyzés

- A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

Fontos!

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

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 531 kcal • fehérje: 18,2 gramm • zsír: 29,5 gramm • szénhidrát: 47,7 gramm • rost: 4,0 gramm • koleszterin: 55 milligramm