



2-3 dkg szárított vargányagombát egy mozsárban durvára törünk, és egy alaposan kifertőtlenített üvegbe - remek erre a célra a karcsúnyakú szilvapálinkás üveg - töltjük. 2-3 gerezd megtisztított fokhagymát és néhány szál metélőhagymát teszünk hozzá. A metélőhagymát hústűvel megszurkáljuk, hisz belül üreges, ezzel elkerüljük, hogy felússzon az üveg tetejére, a savanyúság pedig hamarabb romlásnak induljon. Olívaolajjal színültig töltjük, ülepedni hagyjuk. Ezután lezárjuk, és 2 hétig érleljük, közben gyakorta összerázzuk. Végül leszűrjük, és már használhatjuk is. Olaszos főtt tészták és gnocchi ízesítésére pazar!

Jó tanács

- Miután leszűrtük az olajat, a visszamaradó gombaőrleményt ne hagyjuk kidobni! Ételek ízesítésére, gazdagítására még nagyszerű lesz.
- Vargánya mellett szárított róka- vagy trombitagomba is kerülhet bele.

Megjegyzés

- A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

Fontos!

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