

RÃ³kagombÃ¡s-vargÃ¡nyÃ¡s omlett favÃ¡jgÃ³ mÃ³dra

SzerzÅ' -ka-pÅ'-r-

2015. januÃ¡r 31.

UtolsÃ³ frissÅ-tÃ©s 2015. januÃ¡r 31.

- 1-1 kis marÃ©knyi szÃ¡rÃ-tott rÃ³ka- Ã©s vargÃ¡nya gomba
- 5 dkg kolozsvÃ¡ri szalonna
- 1 diÃ³nyi vaj
- 4 tojÃ¡s
- 1 ek liszt
- 0,5 dl tej
- 10 dkg trappista sajt

- sÃ³, borsA tÃ©lire szÃ¡rÃ-tÃ¡ssal eltett erdei gombÃ¡inkbÃ³l, - jelen esetben a vargÃ¡nyÃ¡bÃ³l Ã©s rÃ³kagombÃ¡bÃ³l - fensÃ© reggelit varÃ¡zsolhatunk, ha elÃ¡zÅ' este 1-1 marÃ©knyit langyos vÃ-zbe beÃ¡ztatunk ezekbenÅ'l. MÃ¡snap reggel csak annyi a dolgunk, hogy egy nagy serpenyÅ'ben felolvasztjuk a vajat, abban megpirÃ-tjuk a hÃ³sos szalonnÃ¡bÃ³l vÃ¡gott szeleteket, majd ezen az alapon kissÅ' megpirÃ-tjuk a leszÅ±rt, lecsÅ¶pÃ¶tgetett gombÃ¡kat. AmÅ-g a gombÃ¡k pirulnak a serpenyÅ'ben, egy habverÅ'vel keverjÅ¼k simÃ¡ra a lisztet a tejjel, sÃ³zzuk, borsozzuk, majd Å¼ssÅ¼k bele a tojÃ¡sokat Ã©s kissÅ' habosÅ'-tsuk fel a keverÃ©ket.

Az omlett tÃ©sztÃ¡jt ezutÃ¡jn csorgassuk a serpenyÅ'ben illatozÃ³ gombÃ¡kra Ã©s szÃ³rjuk meg az egÃ©szet a reszelt sajttal. EzutÃ¡jn vagyÅ¼k a lÃ¡ngot takarÃ©kra, majd a serpenyÅ't lefedve sÃ¼ssÅ¼k addig az omlettet, amÅ-g a tojÃ¡s megszilÃ¡rdul Ã©s a sajt egÃ©szen rÃ¡olvad. Azon melegÃ©ben adjuk asztra friss hÃ¡zikenyÃ©rel.

BorajÃ¡nlÃ³:

Mivel reggeli Å©telrÅ' van szÃ³, egy kÃ¶nnyed, Å¼de Ã©s ropogÃ³s egri leÃ¡nykÃ¡jt fogyasszunk hozzÃ¡.