

Fűszerezéssel tálalt csiperke

Szerző: -ka-p-r-

2015. december 13.

Utolsó frissítés: 2015. december 13.

- 12 db kis-közepes csiperke
- 12 db fűszerezés
- 1 db sonka- vagy salottahagyma
- 1 ek olaj
- 5 dkg vaj
- frissen őrölt bors
- só
- 1 csokor petrezselyem
- 1 dl szőlőszarvaskörbort

1-1 csipet szárított kakukkfű és szurokfűt friss, közepes méretű csiperkét megmossuk és kitűzünk a tálalókészítők. A tálalókészítők vágót levágjuk, majd vágókonyan felszeleteljük. Egy közepes méretű illatos nyelű serpenyőben felhevítjük az olajat és megpirítjuk benne a finomra aprított hagymát. Ezután a serpenyőt le vesszük a tűzről és a hagymára rájlesztjük a felaprított gombaféléket. Az így elkészített hagymás-gombás alapra ráhelyezzük a lemezes részekkel felfelölt gombafejeket, amiket báven sósunk, borsozunk és megszórnunk szárított (kakukkfű, szurokfű) és aprított friss (petrezselyem) zöldekkel. Az aprított petrezselyemből mehet a hagymás alapra is báven.

A gombafejekbe ezután 1-1 kis szelet vajat helyezünk, és belelőnk egy-egy, (vagy méret szerint kettő-kettő) fűszerezést. Ezután a gombafejek alá lőnk 1 dl szőlőszarvaskörbort és az alufóliával lefedett serpenyőt az előmelegített sütőbe helyezzük 15-20 percre. A tálalást lehet leg csak annyira sóssá meg, hogy annak közepes folyás maradjon. Az elkészített gombafejeket pirítottával tálaljuk.

Borajánlás:

Villányi sauvignon blanc, vagy fiatalabb chardonnay hűzéstől, egri királyleányka, esetleg tokaji szőlőszarvaskörbort, vagy szamorodni illik hozzá.