

# Kakukkfűves gombáival telt hagyma

Szerző: Selion  
2008. Április 03.  
Utolsó frissítés: 2008. Április 09.

- 4 szál nagy hagyma
- só
- 1 ek étel-és sósó
- 40 dkg csiperkegomba
- 1 csokor kakukkfű
- 1 csokor petrezselyem
- 2 ek olaj
- őrölt bors

- 2 dkg vaj A hagymákat megtisztítjuk és a tetejüket egy formás kalapot vágunk le. Alját mindegyiknek egyenesre vágjuk, hogy mikor a sütőben sütjük, szépen álljon és ne akarjon minduntalan eldőlni. A hagymákat ki kell vágni, hogy mindegyiknek kb 1 cm vastag fala maradjon, ahová tudjuk majd tölteni a kakukkfűves gombáit. Az egy elkészített hagymákat dobjuk forrásban lévő sós, étel-és sósó vízbe és 2-3 percig főzzük, majd csepegtessük ki.

A kivájt hagymákba kb. markányit aprított fel, sóssá kiegészítjük az olajon. Beledobjuk a kis kockákra vágott csiperkegombákat, majd sütjük, borsozzuk és puháig pároljuk. Hintsünk rá borsot apróra vágott kakukkfűvet és petrezselymet és az elkészített gombákat belekanalazzuk az elfűzött hagymákba. Ráhelyezzük a kalapokat és kivajazott tészta tálba helyezzük őket. A tetejére egy picit vajat morzsolunk és forrásban 10-12 percig sütjük. Borajánál Alapvetően egy kávényit, kevésbé jellegzetes fűszert ajánlanak hozzá, ha olasz lennénk, a kárpát-medencében ilyen nincsen, ezért még a hagymák sálnak, gyorsan ugorjunk le egy félveg leánykányra, vagy rizlingre a sarki kávéra! Ha lehet, egrit vegyünk! Az Ostoros nem drága, de igenyes fűszerei éppen megteszi. Se töltsd, se kevesebb nem kell hozzá. Persze, ha flancolni akarunk, megboríthatjuk a hagymákat juhtúrral is, és akkor egy komolyabb Pinor Grigio is pont passzolni fog hozzá! De kinek kell folyton a rongyosítás?