

Rákagombás-vargányás omlett favágás mádra

Szerző: -ka-p-r-

2015. január 31.

Utolsó frissítés 2015. január 31.

- 1-1 kis maréknyi szárított rák- Ás vargánya gomba
- 5 dkg kolozsvári szalonna
- 1 diányi vaj
- 4 tojás
- 1 ek liszt
- 0,5 dl tej
- 10 dkg trappista sajt

- s, borsá líre szárítottal eltett erdei gombáinkból, - jelen esetben a vargányából Ás rákagombából - fensé reggelit varázsolhatunk, ha eláz este 1-1 maréknyit langyos vízbe beáztatunk ezekben. Másnap reggel csak annyi a dolgunk, hogy egy nagy serpenyőben felolvasztjuk a vaját, abban megpirítjuk a hársos szalonnából vágott szeleteket, majd ezen az alapon kissé megpirítjuk a leszárított, lecsúsztatott gombákat. Amíg a gombák pirulnak a serpenyőben, egy habverővel keverjük simára a lisztet a tejjel, sázzuk, borsozzuk, majd ássuk bele a tojásokat Ás kissé habosítsuk fel a keveréket.

Az omlett készítését ezután csorgassuk a serpenyőben illatozó gombákra Ás sázzuk meg az egészét a reszelt sajttal. Ezután vagy ák a lángot takarókra, majd a serpenyőt lefedve sássuk addig az omlettet, amíg a tojás megszilárdul Ás a sajt egészen olvad. Azon melegben adjuk asztalra friss házikényárral.

Borajánlás:

Mivel reggeli ételről van szó, egy kávényed, áde Ás ropogásos egri leánykát fogyasszunk hozzá.