

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 szurokfű friss, közepes méretű csiperkét megmossuk és kitűnjük a tálalásig. A tálalásig vágjuk levesszük, majd vkonyan felszeleteljük. Egy közepes méretű illatos nyelű serpenyőben felhevítjük az olajat és megpirítjuk benne a finomra aprított hagymát. Ezután a serpenyőt levesszük a tűzről és a hagymára rászórjuk a felaprított gombafűszereket. Az így elkészített hagymás-gombás alapra ráhelyezzük a lemezes részekkel felfel fordított gombafejeket, amiket báven sósunk, borsozunk és megszórunk szárított (kakukkfű, szurokfű) és aprított friss (petrezselyem) zöldekkel. Az aprított petrezselyemből mehet a hagymás alapra is báven.

A gombafejekbe ezután 1-1 kis szelet vaját helyezzük, és belelünk egy-egy, (vagy méret szerint kettő-kettő) fűszerezést. Ezután a gombafejek alá lünk 1 dl szőlőszarvaskörbort és az alufóliával lefedett serpenyőt az elmelegített sütőbe helyezzük 15- 20 percre. A tálalást lehet leg csak annyira sósunk meg, hogy annak közepes folyás maradjon. Az elkészített gombafejeket pirítással tálaljuk.

Borajánlás:

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