

**A Drótpostagalamb recepttára  
23. könyv**



**GOMBÁK KÖNYVE**

**Összeállította: Klement András**

Gombák könyve.....	1
<b>Bevezetés.....</b>	<b>5</b>
A GOMBA TISZTÍTÁSA.....	5
SZÍNMENTÉS.....	5
PIRÍTÁS ELŐTT.....	6
GOMBAPÉP KÉSZÍTÉSE.....	6
Gombák energiataralma.....	6
<b>Gombamártások.....</b>	<b>6</b>
Gombamártás 1. (Spanyol mártásból) .....	6
Gombamártás 2.....	6
Olasz mártás.....	6
<b>Gombaételek.....</b>	<b>6</b>
Diplomata koktél .....	6
Gomba koktél .....	7
Gomba önmagával töltve .....	7
Gombakrém.....	7
Gombapaprikás.....	7
Gombapörkölt .....	7
Gombaropogós .....	8
Gombás rizs .....	8
Gombával töltött gomba .....	8
Hideg töltött gombafejek .....	8
Joghurtos gomba 1.....	9
Joghurtos gomba 2.....	9
Laskagomba köretnek .....	9
Paprikás gomba tepsiben.....	9
Rakott gomba .....	10
Sajtos gomba 1.....	10
Sajtos gomba 2.....	10
Sonkás rizs .....	10
Sonkás vagy gombás batyu .....	11
Sörös-gombás gulyás .....	11
Tepsis hagymás gomba .....	11
Töltött gomba .....	11
Töltött gombafejek .....	12
Zöldséges gombaköret .....	12
<b>Gombás húsételek.....</b>	<b>12</b>
Amerikai kacsa .....	12
Bélszínfilé tejszínes szarvasgomba-mártással Kaján módra. ....	12
Fóliás hús Római tálban .....	13
Gesztenyés gombás pulykatekercs .....	13
Gombahabos pecsenye .....	13
Gombás csirkemell .....	14
Gombás göngyölt hús (kímélő étel) .....	14
Gombás gulyás .....	14
Gombás hal .....	14
Gombás húsgombóc .....	15
Gombás pulykamell .....	15
Gombás rakott borda .....	15
Gombás rizses hús .....	15
Gombás tokány .....	15
Gombás töltött csirke .....	16

Gombával töltött dagadó .....	16
Pácolt csirkecomb Júlia módra .....	16
Piritott bélszínérmék szarvasgombamártásban .....	16
Rakott pulykamell-szeletek gombamártással, Klemi módra .....	17
Rakott sajtos hal .....	17
Római tálás hús .....	17
Sült szardellás gomba .....	18
Sültcsirke vele sült körettel .....	18
Tejszínes-gombás súlthús jóasszony módra .....	18
Töltött csirke .....	18
Zöldséges pulykamell .....	19
Zöldséges ragu .....	19
Zöldborsós csirketokány .....	19
Zöldséges csirke .....	19
<b>Szarvasgombás receptek.....</b>	<b>20</b>
Bélszínfilé tejszínes szarvasgomba-mártással Kaján módra. ....	20
Bevért tojás portói borban párolt szarvasgombával .....	20
Kirántott szarvasgomba .....	20
Libamáj szarvasgombával (Foies gras aux truffes en petites caisses) .....	20
Szalonka szarvasgombával töltve .....	21
Szarvasgomba turini módra. ....	21
Szarvasgomba héjában .....	21
Szarvasgomba tartósítása.....	21
Szarvasgomba tárolása .....	21
Szarvasgombával töltött pulyka .....	22
Töltött csirke .....	22
Vadkácsmell szarvasgombamártással .....	22
Vadleves Medici módra (á la Medici) .....	23
<b>Tésztás gombareceptek.....</b>	<b>23</b>
Gombás metélt.....	23
Gombás olasz galuska .....	23
Gombás pizza .....	23
Gombás túrógombóc .....	24
Virslis-gombás csiga .....	24
<b>Tojásos gombaételek.....</b>	<b>25</b>
Gomba tükörtojással .....	25
Gombakotlett .....	25
Gombás tojás - másképpen .....	25
Sós gesztenye-krokkett .....	25
<b>Zöldséges gombaételek.....</b>	<b>26</b>
Gomba szőlőlevél-ágyon .....	26
Gomba vadasan 1. (Tolnai Kálmán) .....	26
Gomba vadasan 2.....	26
Gombafasírt.....	26
Gombafejek, Orly- módon .....	27
Gombás lecsó .....	27
Gombával bélelt karalábé.....	27
Gombával töltött paprika.....	27
Húsos lecsó Frank módra .....	28
Karfiol gombával .....	28
<b>Gombasaláták.....</b>	<b>28</b>
Ciprusi gombasaláta .....	28
Currys gombasaláta .....	28
Egészség saláta .....	29

Francia gombasaláta .....	29
Gombás sajtsaláta .....	29
Gombasaláta 1.....	29
Gombasaláta 2.....	29
Görög gombasaláta .....	29
Gundel-saláta .....	30
Kagylósaláta szarvasgombaszósszal (Salade de moules sauce aux truffes) ....	30
Lengyel gombasaláta .....	30
Majonézes gombasaláta .....	30
Meleg camembert sajt szarvasgombával, salátával .....	31
Nyers gombasaláta .....	31
Pácolt gombasaláta - Japán .....	31
Paradicsomos gombasaláta 1. (Előételként) .....	31
Paradicsomos gombasaláta 2.....	31
Párizsis nyárs .....	31
Pritaminos gombasaláta .....	32
Rakott gombás saláta .....	32
Spanyol saláta .....	32
Svéd gombasaláta 1.....	32
Svéd gombasaláta 2.....	33
Svéd gombasaláta 3.....	33
Svéd gombasaláta 4.....	33
Svéd gombasaláta 5.....	34
Svéd gombasaláta 6.....	34
Tejszínes-majonézes gombasaláta .....	34
Vegyes zöldségsaláta .....	34
<b>Gomba eltevése.....</b>	<b>34</b>
A szarvasgomba eltartása és tartósítása házilag .....	34
Ecetes gomba.....	35
Fűszeres gombasaláta.....	35
Gomba ecetben .....	35
Gomba gőzölve 1.....	35
Gomba gőzölve 2.....	35
Gomba sóban 1.....	35
Gomba sóban 2.....	36
Gomba vörös borban .....	36
Gombapor .....	36
Gombás leves-ízesítő .....	36
Gombás vegyes saláta.....	36
Gombasaláta .....	37
Gombasaláta fűszeresen.....	37
Kapros gombasaláta .....	37
Szarvasgomba tárolása .....	38
Szarvasgomba tartósítása.....	38
Szárított gomba .....	38

## Bevezetés

### A GOMBA TISZTÍTÁSA

A szára végéről lefaragjuk a földes részt, egyébként hámozni nem kell. Váltott, bő, hideg vízben többször átmoszuk, a vizet addig cserélgetve, míg az edény aljára homok gyűlik. Ez azonban nem jelenti azt, hogy a gombát hagyhatnánk feleslegesen ázni, néhány fajta ugyanis könnyen megszívja magát vízzel, és az nem jó. (A szárított gombát inkább - egy ötperces, h idegvizes áztatás után - szűrőben, folyóvíz alatt mossuk meg. Ha a zuhanyozás után - a puhítás végett - újra beáztatjuk a gombát, akkor ezt az íz-gazdag levet már nem dobjuk ki, hanem felhasználjuk a főzésnél.)

### SZÍNMENTÉS

A gomba húsa könnyen elszíneződik, ezért ha daraboljuk - s nem használjuk fel azonnal - hintsük meg, egy kis citromlével. Ha ez nincs kéznél, vagy a citrom zavarná az étel ízét, akkor a felvágott gombát inkább tartsuk víz alatt. (A felhasználás előtt gondosan le kell szárogatni!)

**PIRÍTÁS ELŐTT**

Az apróra vágott gombát néhány percig pihentetjük, s az, ez alatt engedett levét a pirítás előtt jól kinyomkodjuk.

**GOMBAPÉP KÉSZÍTÉSE**

A megtisztított gombát apróra vágjuk, s a levét kinyomkodjuk. Kevés vajon apróra vágott vöröshagymát üvegesre párolunk, majd hozzáadjuk a gombát, valamint kevés apróra metélt petrezselymet, sózzuk és borsozzuk. Addig pirítjuk, amíg a gomba el nem veszi a levét, akkor száraz fehérbort adunk hozzá, és puhára pároljuk. Ha kész, leveszzük a tűzről, s Madeira-mártással, elhabart tojással, valamint finomra szitált zsemlemorzsával egyenletes péppé keverjük.

**Gombák energiatartalma**

Gombák	Energia (100 g.)	Fehérje g.	Zsír g.	Szénhidrát g.
Csiperke, vargánya	40	6	0	3
Laska	40	2	1	6

**Gombamártások****Gombamártás 1. (Spanyol mártásból)**

**Elkészítése:** Spanyol mártáshoz adj kevés paradicsompürét és fehérbort, (egy fűszerzacskóban) tégy bele egy kis babérlevelet, kakukkfűvet, borsot és lassú tűzön főzd egy fél órán át. Közben vajon fonnyassz apróra vágott vöröshagymát, adj hozzá felaprított gombát, s azt - sózva, borsozva, tört fokhagymával és petrezselyemmel fűszerezve - pirítsd meg. Majd a gombát add a mártáshoz, forrald össze vele, s végül keverj bele kevés vajat.

**Gombamártás 2.**

**Hozzávalók:** 20 dkg gomba, 5 dkg vöröshagyma, 2 ek. étolaj, 4 dkg liszt, 2 dl kefir, só, petrezselyemzöldje, bor

**Elkészítése:** A finomra vágott hagymát olajon megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a felszeletelt gombát, megsózzuk, beletesszük a borsot és a finomra vágott petrezselymet, és rövid ideig pároljuk. Megszórjuk liszttel, felengedjük vízzel, és lassan készre főzzük. Főzés közben hozzáadjuk a kefirt, és felforraljuk. Tojás-, hal-, húsételekhez tálalható.

**Olasz mártás**

**Elkészítése:** Gombamártáshoz adj - apróra vágott és vajon megpirított - főtt sonkát, s egy percre forrald össze vele.

**Gombaételek****Diplomata koktél**

**Hozzávalók:** 10 dkg kínai konzervgomba, 10 dkg szűrt ananászbefőtt, egy kis doboz rákkonzerv, 10 dkg endívia, 1 dl olívaolaj, 10 szem olajbogyó, 15 fürjtojás, 2 citrom, 5 cl fehérbor, 1 dkg kaviár, fél fej saláta, só, curry.

**Elkészítése:** Az olívaolajat egy egész citrom kicsavart levével, a fehérborral, sóval, és egy mokkáskanálnyi curryval simára keverjük. Ezzel a dresszingszel keverjük össze egy tálban a félbe vágott gombákat, az apró kockára vágott ananászt, a feldarabolt rákhúst, a főtt fürjtojásokat, az apróra tépett endíviát, és a félbe

## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

vágott olajbogyókat. Salátalevéllel bélelt kehely poharakba tálaljuk. A koktélok tetejét félbevágott fürjtojásra helyezett néhány szem kaviárral, valamint a pohár oldalára húzott citromkarikával díszítjük.

## Gomba koktél

**Hozzávalók:** 30 dkg gomba, 2-3 szál zsenge sárgarépa, 3 szál újhagyma, 2-3 ecetes uborka, 1 narancs, 1 tojás sárgája, 1 dl tejföl, só, 1 kk. mustár, néhány csepp citromlé, csipetnyi cukor

**Elkészítése:** A tojás sárgáját simára keverjük a mustárral, tejjel és a sóval, porcukorral, citromlével ízesítjük. Beletesszük a megtisztított, vékonyra szeletelt hagymát, sárgarépát, gombát, uborkát. Közé keverjük az apró kockára vágott narancsot és félórai pihentetés után talpas poharakban tálaljuk

## Gomba önmagával töltve

**Hozzávalók:** Gombafejek, gombapép, vaj, reszelt sajt, só, őrölt bors

**Elkészítése:** A megtisztított gombafejeket egy kivajazott tepsiben állíts a tetejükre, hintsd meg sóval és borssal. A pépet halmozd a gombafejekre, szórj rá reszelt sajtot, s arra pedig csepegtess vajat. Közepesen meleg sütőben süsd készre.

## Gombakrém

**Elkészítése:** Reszelj le 1 fej vöröshagymát és 25 dkg megtisztított, apróra vágott gombával párold puhára 5 dkg margarinon. Közben sózd, és hintsd meg borsikafüvel, valamint apróra vágott petrezselyemmel. Amikor a leve elpárolgott, szórd meg 1 púpozott evőkanálnyi liszttel, s kevergetve pirítsd 3-4 percig. Ekkor engedd fel 1 dl tejjel, s lassan főzd, amíg kissé besűrűsödik. Akkor adj hozzá 1/2 dl tejfölt és még egyszer forrald fel. (Hideg és meleg szendvicsekhez egyaránt használható.)

## Gombapaprikás

**Hozzávalók:** 2 - 4 személyre 50 dkg gomba, 1 fej vöröshagyma, 3-4 szál petrezselyem, 2 dl tejföl, 1 evőkanál zsiradék, liszt, pirospaprika, só

**Elkészítése:** Az apróra vágott hagymát kevés zsiradékon pirítsd sárgára. Add hozzá a megtisztított és szeletekre vágott gombát, az apróra vágott petrezselymet, hintsd meg egy csapott kávéskanálnyi pirospaprikával, sózd és párold puhára. (Ha kell, egy kevés vízzel pótolod a folyadékvesztést.) Ezt követően szórd meg egy kávéskanálnyi liszttel, öntsd hozzá a tejfölt, jól keverd el, és egyszer forrald össze.

## Gombapörkölt

**Elkészítése:** A megmosott és cikkekre vágott gombát pörköltalapon pároljuk. Ha levének nagy része elpárolgott, cikkekre vágott zöldpaprikát és paradicsomot teszünk hozzá. Előmelegített köretes tálba tesszük, külön tálkában sós burgonyát adunk hozzá. A gombapörkölt levét tejfölös habarással besűrítve és tejszínnel dúsítva kapjuk a *gombapaprikást*. Külön tálkában galuskát adunk hozzá. Megjegyezzük, hogy kerti csiperkén kívül igen jó vargányából és szegfűgombából is. A vargányagombát készíthetjük *tejfölösen is*. Tisztítás után daraboljuk, és hagymás zsírban pároljuk. Megsózzuk, őrölt borssal és finomra vágott zöldpetrezselyemmel fűszerezzük. Ha megpuhult, tejfölös habarással besűrítjük. Tálaláskor tükörtojást teszünk rá.

### Gombaropogós

**Hozzávalók:** 40 dkg gomba, 1 fej hagyma, 8 dkg liszt, 1 dl tej, 2 tojás sárgája só, bors zsemlemorzsa olaj a kisütéshez

**Elkészítése:** A tisztított, jól megmosott gombát apróra vágom. Négy evőkanál olajon megfonnyasztom a hagymát, és fedő alatt megpárolom rajta a gombát. Ízlés szerint sózom és borsozom. Ha zsírjára sült 2 evőkanál liszttel megszórom, és párpercnyi piritás után hozzáadok 1 dl tejet. Gyakori kevergetés mellett addig főzöm, míg el nem válik az edény falától. Ekkor kihűtöm, és hozzákeverem a tojások sárgáját. Ujjnyi darabokat formázok belőle, és zsemlemorzsaiban megforgatom, majd bő olajban kisütöm.

### Gombás rizs

**Hozzávalók:** Gomba, rizs, vöröshagyma, petrezselyem, vaj, só, bors

**Elkészítése:** A rizst párold meg. A megtisztított gombát vágd 2-3 milliméteres szeletekre, s vajon kevés apróra vágott vöröshagymával, majd pedig - ha a leve már majdnem elpárolgott - sok finomra metélt petrezselyemmel pirítsd meg. Sózd, borsozd, s amikor megpuhult, keverd a forró párolt rizshez. A tetejére morzsolj még egy kevés vajat. - Ha maradék párolt rizst használunk, akkor a fellazított hideg rizshez keverjük a pirított gombát, több vajat morzsolunk a tetejére (esetleg még egy kis vizet vagy csontlevest is öntünk alá) és fedő alatt, sütőben melegítjük össze.

### Gombával töltött gomba

**Hozzávalók (4 személyre):** 8 szép, nagy, egyforma gomba, tönkjével együtt, 1 tojás, 1 evőkanál juhtúró, 1 evőkanál zabpehely, 1 evőkanál olaj, 1 kis diónyi vöröshagyma, 1 mokkáskanál só, ugyanennyi törött bors, a bundázáshoz liszt, tojás, zsemlemorzsa, olaj a sütéshez.

**Elkészítése:** A gombákat megmossuk, majd tönkjüket úgy vágjuk ki, hogy az üreg tölthető legyen. A tönköket megtisztítjuk földes végüktől, és nagyon apróra vágjuk. A megtisztított és finomra aprított vöröshagymát a forró olajon megfonnyasztjuk, majd megsózzuk és rátesszük az apróra vágott gombát. Jól összekeverjük, ezután fedő alatt, gyakori keverés közben puhára pároljuk, és zsírjára sütjük. A már langyos gombapépet összekeverjük a felvert tojással, a zabpehellyel, a juhtúróval, valamint a sóval-borssal. 10 percnyi várakozás után a gombakalapok üregébe töltjük, majd egyet-egyet hústúvel összetűzünk, így összesen 4 nagy töltött gombánk lesz. Lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsaiba forgatjuk, végül bő, forró olajba tesszük, és takaréklángon szép pirosra megsütjük. Tartármártással és sült pirított burgonyával kínáljuk.  
Elkészítési ideje: kb. 60 perc.

### Hideg töltött gombafejek

**Hozzávalók:** 10 fej kb. 3-4 cm átmérőjű gomba, 3 doboz tyúk-májkrém, 15 dkg Ráma margarin, 1 citrom, 5 adag franciasaláta, 3 dl tartármártás, 10 dkg aszpik, fél csomó hónapos retek, só, örölt bors, mustár, metélőhagyma ízlés szerint.

**Elkészítése:** A kiválogatott szép, egyforma gombafejekről eltávolítjuk a szárazakat (ezt gombástojás vagy leves készítéséhez felhasználhatjuk). A több vízben alaposan megmosott, és megtisztított gombafejeket enyhén sós-citromos vízben puhára főzzük. Közben elkészítjük a tölteléket: egy kisebb tálban a tyúk-májkrémet a margarinnal, mustárral, a finomra vágott metélőhagymával simára keverjük, majd sóval, borssal (esetleg egy kávéskanálnyi brandyvel) ízesítjük. Ezután nyomózsákból csillagcsóval egyenletesen elosztva betöltjük a leszűrt és kihűlt gombafejekbe. Végül franciasaláta-talapatra állítjuk sorba - nem túl szorosan - a töltött gombafejeket, apró cikkekre vágott retekkel díszítjük, és



## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

tálalásig hűtőszekrényben tartjuk. Apró kockára vágott aszikkal körbeszórjuk a gombafejeket, és tartármártást adunk mellé. A gombafejeket esetenként tölthetjük más krémekkel is. pl. gombapép, sonkakrém.

## Joghurtos gomba 1.

**Hozzávalók (4 személyre):** 25 dkg gomba, 2 dl joghurt, 1 evőkanál liszt, 1 közepes fej vöröshagyma, 4 evőkanál olaj, 1 csokor petrezselyemzöld, 3 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál piros fűszerpaprika, 1 teáskanál só, 1 mokkáskanál törött fekete bors, csipetnyi cukor.

**Elkészítése:** A gombát megtisztítjuk és vékony, nagy szeletekre vágjuk. Az olajat felforrósítjuk, és rátesszük a megtisztított és finomra aprított vöröshagymát, majd megsózzuk, és üvegesre fonnyasztjuk. Ezután a tűzről lehúzza belekeverjük a piros paprikát, és azonnal ráöntünk 1 evőkanál vizet. Beletesszük a gombát, a megmosott és finomra aprított petrezselyemzöldet, majd meg is borsozzuk, és fedő alatt puhára pároljuk. Ha zsírjára sült, a tűzről félrehúzzuk, végül ráöntjük a liszttel és fél dl vízzel simára kevert joghurtot. Visszatéve a tűzre, kis lángon kevergetve, 5 percig forraljuk. Ha szükséges, savanykás ízt csöppnyi cukorral szelídíthetjük. Elkészítési ideje: kb. 30 perc.

## Joghurtos gomba 2.

**Hozzávalók:** 40 dkg gomba, 2 dl joghurt, 10 dkg vöröshagyma, 1.5 dkg liszt, 2 ek. étolaj, 1 cs. petrezselyem, 3 gerezd fokhagyma, 1 tk. Pirospaprika, 1 mk. Bors, só

**Elkészítése:** A megtisztított gombát vékony, nagy szeletekre vágjuk. Az olajat felforrósítjuk, és rátesszük a finomra aprított vöröshagymát, majd megsózzuk, és üvegesre fonnyasztjuk. Ezután a tűzről lehúzza belekeverjük a piros paprikát, és azonnal ráöntünk egy evőkanál vizet. Beletesszük a gombát, a finomra vágott petrezselymet, majd borsozzuk, és fedő alatt puhára pároljuk. Ha zsírjára sült, a tűzről lehúzzuk, végül ráöntjük a liszttel és fél deci vízzel simára kevert joghurtot. Visszatéve a tűzre kis lángon kevergetve öt percig forraljuk.

## Laskagomba köretnek

**Hozzávalók:** 80 dkg laskagomba, 20 dkg paradicsom, 5 dkg vöröshagyma, 2 ek. étolaj, só, bors, petrezselyemzöldje

**Elkészítése:** A finomra vágott hagymát az olajon kicsit megpároljuk. Hozzáadjuk a csíkokra vágott gombát, sóval, borssal, vágott petrezselyemmel ízesítjük. Amikor majdnem kész, beletesszük a karikára vágott paradicsomot, és így már csak pár percig pároljuk.

## Paprikás gomba tepsiben

**Hozzávalók (4 személyre):** 30 dkg lehetőleg egyforma gomba, 2 dl tejföl, 2 húsos zöldpaprika, 2 nagy fej vöröshagyma, 2 közepes nagyságú paradicsom, 5 dkg füstölt szalonna, 2 evőkanál olaj, 2 evőkanál liszt, 1 evőkanál piros fűszerpaprika, 1 teáskanál só, 1 mokkáskanál törött fekete bors, a tepsizet 2 evőkanál olaj, 2 evőkanál zsemlemorzsza.

**Elkészítése:** A lisztet, a piros paprikát, a sót és a törött borsot egy kis tálkában összekeverjük, a megmosott zöldpaprikát felszeleteljük, a paradicsomot karikára vágjuk, és a megtisztított vöröshagymát vékony szeletekre metéljük. Kisebb tepsit az olajjal kikenünk, és a zsemlemorzsát beleszórjuk. A gombát megmossuk, homokos tönkjét levágjuk (mint amikor ceruzát hegyezünk) és a gombákat félbe- (vagy ha nagyok, negyedekbe) vágva egyenként megmártjuk a fűszeres lisztben. Az ily módon "bebundázott" zöldséget egymás mellé rakjuk az előkészített tepsiben. A tetején egyenletesen elosztjuk a zöldpaprika-, hagyma- és paradicsomszeleteket, majd az olajjal és a megmaradt paprikás liszttel

## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

összekevert tejföllel lelocsoljuk. Rászórjuk az apróra vágott füstölt szalonnát, és a tepsit alufóliával befedjük. Az előmelegített forró sütőben 30 percig közepes lángon pároljuk az ételt. A fóliát ezután levesszük, és további 10-15 percig pirítjuk. A szalonnából ropogós pörccé válik. Párolt rizzzel vagy sült burgonyával kínáljuk.

Elkészítési ideje: kb. 75 perc.

## Rakott gomba

**Hozzávalók:** 2-3 kifli, 2 dl tej, 8-10 dkg gomba, 10 dkg trappista vagy füstölt sajt, 1 dl tejföl, 2 evőkanál olaj, só, fűszerek.

**Elkészítése:** A karikára vágott kiflit pár percig tejben áztatjuk. A gombát felszeleteljük, és kevés olajon megpároljuk, a sajtot kis kockákra vágjuk. Olajjal kikent tűzálló edénybe rétegesen lerakjuk, megsózzuk és fűszerezünk. A tetejét leöntjük tejföllel, és sütőben átsütjük.

## Sajtos gomba 1.

**Hozzávalók:** 40 dkg gomba, 2 ek. étolaj, 20 dkg sajt, só, bors, petrezselyemzöldje

**Elkészítése:** Az olajon a tisztított, kockára vágott gombát megpároljuk. Sózzuk, borssal ízesítjük, meghintjük a finomra vágott petrezselyemmel és a kockára vágott sajttal. Együtt sütjük tovább, és a megengedett mennyiségű kenyérré (pirított kenyérral finomabb) csúsztatva tálaljuk. Pirospaprikával díszítjük. Teával finom vacsora.

## Sajtos gomba 2.

**Hozzávalók:** 30 dkg gomba, 5 dkg reszelt füstölt sajt, 2 dl kefir, 1 nagy fej vöröshagyma, 3 evőkanál olaj, 1 evőkanál liszt, 2 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 mokkáskanál currypor, ízlés szerint só.

**Elkészítése:** A gombák végeit a homoktól letisztítjuk, majd gyorsan, folyóvíz alatt megmossuk, és lecsöpögtetjük. Vastagabb szeletekre vágjuk. A hagymát meghámozzuk, és finomra metéljük. Serpenyőben felforrósítjuk az olajat, rátesszük a hagymát, és megsózzuk. Fedő alatt addig pároljuk, amíg zsírjára nem sül, ekkor rátesszük a gombaszeleteket. Borssal és curryporral fűszerezünk, majd fedő alatt, saját levében puhára pároljuk. Időnként megkeverjük. Míg párolódik, a kefirben simára keverjük a lisztet, valamint a megtisztított és összezúzott fokhagymát. Ha a gomba is zsírjára sült (vagyis elfőtt belőle az összes nedvesség), a tűzről lehúzzuk, és ráöntjük a lisztes kefirt. Jól összekeverve visszatesszük a tűzre. Kevergetve addig főzzük, amíg sűrű mártás nem lesz alatta. Ezután a reszelt sajtot is beleszórjuk, gyorsan átkeverjük, és a tűzről lehúzza, befedve hagyjuk állni 10 percig, csak ezután tálaljuk. Tálaláskor kevés tejföllel meglocsolhatjuk. Galuska, főtt tészta vagy zsemlegombóc, burgonyalepény a hozzá illő köret.

## Sonkás rizs

**Hozzávalók:** 20 dkg sonka, 10 dkg gomba, 20 dkg zöldborsó, 20 dkg rizs, 3 ek. étolaj, 3 dkg reszelt sajt, só, bors

**Elkészítése:** A kockára vágott gombát olajban megpirítjuk, hozzátevéssük a kockára vágott sonkát, együtt pirítjuk, majd hozzákeverjük, a már külön megfőzött zöldborsót. Az előfőzött rizst, a szokásos módon elkészítjük, és hozzákeverjük a megpirított sonkát és gombát, zöldborsót, borssal, vágott petrezselyemmel ízesítjük, hozzáadjuk a reszelt sajt egy részét, gyorsan, melegen jól összekeverjük és forrón tálaljuk. Tetejét, megszórjuk a maradék sajttal. Sonka helyett kockára vágott párizsival is készülhet.

**Sonkás vagy gombás batyu**

**Hozzávalók:** 20 dkg liszt, 12 dkg margarin, 3 dkg élesztő, kb. 0,5 l tej, 1 mokkáskanálnyi cukor, 1 tojás, 10 dkg gomba vagy 10 dkg gépsonka, kevés petrezselyem.

**Elkészítése:** A margarint elmorzsoljuk a liszttel, és eldolgozzuk a cukrozott tejben megfuttatott élesztővel. A keshát vékonyságúra kinyújtott tésztából kerek darabokat szaggatunk, közepükre halmozzuk a tölteléket, csipkés szélűre mintázva visszahajtogatjuk a tésztát, kb. fél órát hagyjuk kelni, majd tojással megkenjük, és előmelegített sütőben aransárgára sütjük. Töltelék: 10 dkg darált gépsonka (lehet maradék sült hús is), kevés bors, 3 kanál tejföl. (Vagy kevés vajon megpárolt, apróra vágott gomba, csipet só, kevés bors, három kanál tejföl és apróra vágott petrezselyem.) Figyelem: Ha gombát használunk, a tésztát aznap fogyasszuk el!

**Sörös-gombás gulyás**

**Hozzávalók:** 50 dkg gomba, 50 dkg tisztított burgonya, 1 üveg világos sör, 2 nagy fej vöröshagyma, 2 húsos zöldpaprika, 2 nagy, kemény paradicsom, 15 dkg szeletelt császárhús (sliced bacon), 1 evőkanál piros fűszerpaprika, 1 evőkanál vegeta, 3 gerezd fokhagyma, 1 mokkáskanál törött fekete bors, késhegynyi őrölt gyömbér, ízlés szerint só.

**Elkészítése:** A bográcsba beleteszem a vékony csíkokra vágott császárhúst, majd a parázson, folytonosan kevergetve a zsírt kiolvasztom. Ezután ráteszem a megtisztított és felkarikázott vöröshagymát. Folyamatosan kevergetve üvegesre fonnyasztom, ezután teszem rá a megtisztított és vastag szeletekre vágott gombát. Egy alufóliaalapot ráborítok a bogrács tetejére, hogy saját levében párolódhasson meg a gomba, majd tíz perc múlva beleteszem a kockákra vágott burgonyát és a megmosott, kicsumázott, felszeletelt zöldpaprikát. Beleszórom az összes fűszert és a megtisztított, összezúzott fokhagymát. Ráöntöm a sört és még 1 liternyi vizet. Lassú tűzön egészen puhára főzöm. Megkóstolom, és ha szükséges, meg is sózom. Ezután teszem bele a kis kockákra vágott paradicsomot. Néhány percnyi fővés után a parázsról lehúзва, sörrrel és fehér kenyérrel tálalom.

**Tepsis hagymás gomba**

**Hozzávalók (4 személyre):** 30 dkg egyforma, apró szemű gomba, 30 dkg lehetőleg ugyanolyan nagyságú vöröshagyma, 2 dl tejföl, 2 evőkanál liszt, 1 teáskanál piros fűszerpaprika, 1 teáskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 csokor petrezselyemzöld, a tetejére 10 dkg jó húsos füstölt szalonna, a tepsishez 1 evőkanál olaj.

**Elkészítése:** A gombát és a hagymát megtisztítjuk, megmossuk, lecsöpögtetjük. Egy kis tepsi az olajjal kikenünk. A lisztet, a piros paprikát, a sót és a borsot kis tálkában összekeverjük, majd a gombát és a hagymát egyenként megmártva benne a tepsibe rakjuk, jó szorosan mellé. A megmaradt fűszeres lisztet a tejföllel simára keverjük, hozzáadjuk a megmosott és finomra aprított petrezselyemzöldet, végül az étel tetejére öntve elosztjuk rajta a nagyon vékony csíkokra vágott füstölt szalonnát. Az előmelegített, forró sütőbe tolva 25-30 percig közepes lángon sütjük. Mire a szalonnából ropogós porc válik, ra készül el.

Elkészítési ideje: kb. 60 perc.

**Töltött gomba**

**Hozzávalók:** 60 dkg gomba, 3 dkg vöröshagyma szeletelve, 1 db tojás, 3 dkg zsemlemorzsa, 2 ek. étolaj, 3 dkg reszelt sajt, só petrezselyem, bors

**Elkészítése:** A nagyobb gombákat megtisztítjuk, a többi apróra vágjuk. A hagymát, a gombavagdálékat petrezselyemmel puhára pároljuk, sózzuk.

## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

Összekeverjük a tojással, zsemlemorzsával, borssal, és beletöltjük az olajjal kikent tepsibe rakott, tetejükkel lefelé fordított gombafejekbe. Meghintjük reszelt sajttal és megsütjük.

## Töltött gombafejek

**Elkészítése:** Szép egyforma gombafejeket jól megmossuk, és ruhával leszárítjuk. Megsózzuk, őrölt borssal és finomra vágott petrezselyemzölddel meghintjük, hűtőszekrénybe tesszük. Elkészítéskor megtöltjük gombavagdallékkal, megvajazott tűzálló tálba tesszük. Megsózzuk, reszelt sajtot, vajdarabkákat teszünk rá és megsütjük. Tálaláskor rizstalapzatot készítünk előmelegített jéni tálba, a megsütött gombafejeket rárajuk. Külön mártásoscsészében forró madeira-mártást adunk hozzá. A gombafejeket készíthetjük *libamájpurével* töltve is. Az előkészítés után a gombafejeket citromos, sós vízben megfőzzük, és hűtőszekrényben tároljuk. Hasonlóképpen előre elkészíthetjük és tárolhatjuk a töltelék is; a csíkokra vágott libamájat hagymás zsírban megpirítjuk, megsózzuk, őrölt borssal, majoránnával, babérlevéllel, fűszerezük. Liszttel meghintjük, tejet öntünk rá, jól felforraljuk, tojássárgájával összefogjuk, konyakkal ízesítjük. Ezután még forrón szitán áttörjük. Elkészítéskor a libamájpurét két-két gombafej közé tesszük. Lisztbe, felvert tojásba és zsemlemorzsába bundázzuk, és forró, bő zsírban pirosra sütjük. Tálaláskor rizstalapzatra tesszük, mártásoscsészében forró egri mártást adunk hozzá.

## Zöldséges gombaköret

**Hozzávalók:** 20 dkg sárgarépa, 10 dkg gyökér, 10 dkg karalábé, 5 dkg zeller, 5 dkg bimbós kel, 40 dkg gomba, 10 dkg vöröshagyma, 2 ek. étolaj, 1 cs. petrezselyem, só

**Elkészítése:** Az olajon az apróra vágott vöröshagymát megpirítjuk, majd a megtisztított kis kockákra vágott zöldséget belerakjuk. Egy kevés vizet öntünk alá, és sózzuk. Fedő alatt majdnem puhára pároljuk, majd a megtisztított, a szokottnál vastagabbra szelt gombát is beletesszük. Együtt teljesen megpuhítjuk, és rövid lére sütve, frissen összevagdalt petrezselyemmel megszórva tálaljuk. Húsokhoz köretként, tükörttojással, sült virslivel vacsorára finom.

**Gombás húsételek**

## Amerikai kacsa

**Hozzávalók:** 1 kacsa, 15 dkg gomba, kis margarin, 1 csokor zöldpetrezselyem, 1 evőkanál paradicsompüré, 1 dl vörösbor, 1 zsemle, 1 tojás, őrölt bors, 1 alma, 2 csirkemáj, 1 dl tejfel, olaj

**Elkészítése:** A gombát megtisztítva, megmosva és felszeletelve a margarinon megpároljuk az apróra vágott zöldpetrezselyemmel. Megborsozzuk, megsózzuk, és kis vizet aláöntve puhára pároljuk. Majd hozzáadjuk a paradicsompürét, a tejfelt, a vörösbor, az apróra vágott májat, és tovább pároljuk kb. 10 percig. Ha kész, hozzáadjuk a tejben áztatott zsemlet, a tojást, és jól elkeverjük. A kacsát megtisztítjuk, megmossuk, mellénél és combjánál a bőrt fellazítjuk, és a töltelék aláöntjük. Hasüregébe egy almát teszünk. Tepsibe helyezzük, leöntjük forró olajjal, és öntözgetve, közepes tűznél (ami már tudjuk mit jelent Szászika jóvoltából) pirosra sütjük. Ha kész, kiemeljük a tepsiből, az olajat leöntjük, hogy csak kevés maradjon, ebbe beleöntjük a megfőtt rizst, kicsit lepirítjuk, és tálaljuk.

## Bélszínfilé tejszínes szarvasgomba-mártással Kaján módra.

**Elkészítése:** Végy 10 dkg nyári szarvasgombát, mosd meg, vágd elébb vékony szeletekre, majd gyufametélre. Olívaolajon futtass meg egy jó fej salotta-

## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

hagymát (különleges aromájú finom hagyma), majd dobd közé a feldarabolt szarvasgombát. Miután elvesztette víztartalma nagy részét, s kezd pezsegni, öntsd nyakon jófajta fehér fűszeres borral, s párold együtt. Közben törj fel egy tojást, vedd sárgáját, és jól keverd el egy-másfél deci tejszínnel. Fűszerezd ízlésed szerint (só, fehérbors, kevés petrezselyemzöld - vagy zeller - legyen benne), s öntsd a párolódó gomba közé. Egy-két rotytantás, és már kész is a fenséges gombamártás. Ezt öntsd az éppen megkészült, félangolosra sült bészín hegyébe, s a hatás nem marad el. Bészín hiányában csőtésztára öntve is azt mondod: ilyet még nem ettél. (Én kipróbáltam mindkét verziót, mivel feleségem vegetáriánus, s nem szereti a bészínt: mindkettővel egyszerűen csodálatos!)

## Fóliás hús Római tálban

**Hozzávalók személyenként:** 2 vékony szelet tarja, 1 vékony szelet szalonna, hagymakarikák, paradicsomkarikák, paprikaszeletek, só, bors, kevés olaj, áfonyalekvár (esetleg sárgabaracklekvár, de ebből kicsit több kell), 5-7 dkg vaj (vagy főzőmargarin), 2 dl tejszín, 30 dkg gomba, ananászkarikák (kb. 4 karika), 4 db csirkemáj (esetleg aki szereti, készítheti pulyka, vagy nyúlmájjal is)

**Elkészítése:** Olajozott alufóliát beszórunk sóval és borssal, erre rétegezzük az alábbi sorrendben: hús, paprika, paradicsom, hagyma, szalonna, hagyma, paradicsom, paprika, hús, só, bors. Jól becsomagoljuk és forró sütőben (kb. 180 fokos) 30 percet sütjük. Ezután kiszedjük, hagyjuk hűlni. kibontjuk óvatosan. Egy nagy magasabb peremű (kerek) tűzálló tálba rétegezzük: hús, benne sülték, gomba, máj, ananász, ezt addig, amíg a hozzávalók tartanak. Felül hús legyen. A tejszínt elkeverjük a lekvárral (áfonyából kb. 1,5- 2 evőkanál, sárgabarackból a duplája), ráöntjük, majd rámorzsoljuk a vajat, befedjük és sütőben még kb. 30-35 percet sütjük. Aki szereti, vadíthatja ketchuppal! Gombás rizs, vagy kínai rizs illik hozzá, de jó a rizibizi is (ez borsóval és kukoricával, őrölt kurkumával).

## Gesztenyés gombás pulykatekercs

**Hozzávalók:** 30 dkg pulykamell-filé (2 vékony, nagy szeletre vágva), 20 dkg gesztenyemassza, 20 dkg gomba, 1 tojás, 1 kis fej vöröshagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 2 gerezd fokhagyma, ízlés szerint só és őrölt bors, 1 evőkanál konyak, 1 evőkanál liszt, 1 evőkanál zabpehely, 2 evőkanál olaj, 2 dl tejföl.

**Elkészítése:** A pulykamell szeleteket húskalapáccsal kiveregetem és megsózom. A gombát megtisztítom és vékonyra szeletem. A hagymát és a fokhagymát tisztítás után nagyon finomra metélem, és a forró olajon üvegesre futtatom, majd ráteszem a gombát. Megsózom-borsozom. Befedem, és a saját levében puhára párolom. Ezután egyharmad-kétharmad arányban kettéosztom. A kisebbik adagot összekeverem a finomra vágott petrezselyemzölddel, a kissé felvert tojással, 1 evőkanál tejföllel, a konyakkal és a szétmorzsolts gesztenyemasszával. 15 percre félreteszem. A megmaradt párolt gombára ráöntök 2 dl vizet, megsózom, megborsozom, és felöntöm a tejföllel simára kevert liszttel. Sűrűre főzöm. **Elkészítése:** A pulykamell szeleteket külön-külön alufólia lapra terítem. A húsról felkenem a töltelék, és a húst az alufólia segítségével felcsavarom, majd be is csomagolom, és a két végét jól összezárom. Nagy lábosban annyi sós vizet forralok, amennyibe a két rolád úszva belefér. 40 percig kis lángon főzöm, majd a léből kivéve, hagyom kihűlni. Tálalás előtt ferdén felszeletem, köré öntöm a gombamártást, és a sütőben átforrosítom.

## Gombahabos pecsenye

Elkészítési idő kb. 50 perc

**Hozzávalók:** 4 szelet karaj, 15 dkg gomba 1 csokor petrezselyem zöldje. 2 tojás 1-2 evőkanál tejföl 2-3 ek olaj só bors

## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

**Elkészítése:** A karajról a csontokat leszedjük, a húst megsózzuk, gyengén kiverjük. Forró olajban mindkét oldalát hirtelen átsütjük. A szeleteket az olajból kiszedjük, tűzálló tálra tesszük. Az olajban az apróra vágott, sózott borsozott petrezselymes gombát, fedő alatt néhány percig pároljuk. A tűzről levéve kissé kihűtjük. Amíg hűl a tojás, fehérjéből habot verünk, könnyedén összekeverjük a gombával a tojások sárgájával és a tejföllel. A masszát a hússzeletekre kenjük, forró sütőben 15 percig sütjük. Köret rizs burgonya savanyúság, meg ami van otthon.

## Gombás csirkemell

**Hozzávalók:** 60 dkg csirkemell, 20 dkg gomba, 4 dkg margarin, 2 dl energiaszegény tejföl, só, bors, paprika, kakukkfű, bazsalikom

**Elkészítése:** A csirkemelleket leborózzuk, kicsontozzuk, négy szeletet vágunk belőle, és jól kiverjük. Rostjaira merőlegesen bevagdossuk, sózzuk, borsozzuk, és kikent tűzálló tál aljára fektetjük. A maradék margarinon sóval, borssal addig pároljuk a gombát, amíg a levét el nem főtte, majd a tűzről levéve a tejföllel meg a többi fűszerrel simára keverjük. A hússzeletekre öntjük, és a sütőben kb. 30 percig sütjük.

## Gombás göngyölt hús (kímélő étel)

**Elkészítése:** Egy szép, száraz tömör marhahúsdarabot (felsált vagy fartót) megtisztítunk minden hártától, és késsel úgy vágunk be, hogy egy nagy, téglalap alakú szeletet kapjunk. Simára keverünk két nyers tojást egy evőkanálnyi liszttel, sóval, törött borssal meg két evőkanálnyi nagyon apróra vágott vagy darált szárított gombával. (A gyógy-növényboltokban kapható gombát kályhán vagy fűtőtesten még tovább szárítjuk, akkor könnyen megdarálható a kávé- vagy diódarálón). A nagy hússzeletre kenjük, két végét ráhajtjuk, nehogy kifolyék belőle a töltelék, és a húst összegöngyöljük, zsineggel átkötjük. Kívülről sóval, törött borssal, mustárral bedörzsöljük a hússzeletet, és két evőkanál olajon minden oldalán átsütjük. Mellévágunk karikára 20--20 deka sárga- meg fehérrepat, aláöntünk egy kis vizet, és egy babérlevéllel, meg két szem borókabogyóval fűszerezzük. Fedő alatt, lassú tűzön, a levében időnként megforgatva puhára pároljuk. Végül a húst deszkára téve, a zsinegtől megszabadítjuk, felszeleteljük, forró tálra tesszük. Visszamaradt levét áttörjük, egy deci tejföllel gazdagítjuk, és még egyszer felforralva öntjük a peccenyére. Körete rokfort-puding vagy burgonyakrokett lehet, de adhatjuk főtt spagettivel, illetve párolt rizzsel is.

## Gombás gulyás

**Hozzávalók:** 30 dkg sertéslapocka, 20 dkg gomba, 10 dkg vöröshagyma, 1 ek. étolaj, só, bors, pirospaprika, 1 dl energiaszegény tejföl

**Elkészítése:** Az apróra vágott hagymát az olajon fonnyasztjuk, majd paprikával meghintve, beleforgatjuk a felkockázott húst. Kb. 40 percig pároljuk a fedő alatt, majd hozzákeverjük a felszeletelt gombát, petrezselyemzöldet. Sóval, borssal ízesítve, vízzel felengedve puhára főzzük. Tejföllel elkeverve tálaljuk. A tejföl elhagyható.

## Gombás hal

**Hozzávalók:** 60 dkg ponty (4 szelet), 20 dkg gomba, 2 ek. étolaj, 2 dkg liszt, 5 dkg vöröshagyma, 5 dkg zöldpaprika, 5 dkg paradicsom, só, bors

**Elkészítése:** A halszeleteket lesózva egy óráig állni hagyjuk, majd beforgatjuk a lisztbe, a felmelegített olajban mindkét oldalát elősütjük, és egy lábasba rakjuk. A visszamaradt olajban a finomra vágott hagymát megfonnyasztjuk, hozzáadjuk a vékony szeletekre vágott gombát, sózzuk, borsozzuk, és pici vizet hozzáadva

## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

majdnem készre pároljuk. Ekkor hozzáadjuk a felkarikázott zöldpaprikát, paradicsomot, és az elősütött halra öntjük. Fedő alatt rövid ideig együtt pároljuk. Rizs körettel finom.

## Gombás húsgombóc

**Hozzávalók:** 30 dkg darált marhahús, 15 dkg gomba, 1 tojás, 2 dkg vöröshagyma, 2 ek. étolaj, só, bors, petrezselyem

**Elkészítése:** A vöröshagymát lereszeljük, és a felmelegített olajra tesszük, hozzáadjuk a kis kockára vágott gombát, és piritjuk. Sózzuk, borsozzuk, és ízesítjük finomra vágott petrezselyemmel. Amikor a leve elpárolgott, zsírjára sütjük, és összekeverjük a darált hússal, tojással. Jól összedolgozzuk, és gombócokat formálunk belőle. Vízen is kifőzhetjük, de kicsit meglapítva kiolajozott tepsiben is megsüthetjük. Alufóliával takarjuk be.

## Gombás pulykamell

**Hozzávalók:** 40 dkg pulykamell, 15 dkg gomba, 2 ek. étolaj, só, bors, petrezselyem

**Elkészítése:** A pulykamellet négy szeletre vágjuk, forró olajban mindkét oldalát megpirítjuk, kiemeljük az olajból, és a már előre megtisztított, felszeletelt gombát pároljuk meg benne. Kevés borsot, esetleg piros paprikát is hinthetünk a gombára. Ha a gomba megpuhult, visszarakjuk a húst, egy-két kanál meleg vizet öntünk rá, és lefedve puhára pároljuk.

## Gombás rakott borda

**Elkészítése:** Teljesen kicsontozunk egy 80 dekás rövidkarajt, és a szokott módon egyben megsütjük. Ha kihűlt, fél centi vastagon felszeleteljük (8 szelet legyen belőle), és a pecsenye zsírjával kikent tűzálló tálra egymás mellé fektetjük. Egy evőkanál olajon, aranyárgára piritunk egy evőkanál finomra vágott vöröshagymát. hozzáadunk 30-40 deka apróra vágott gombát, megsózzuk, megborsozzuk, és addig pároljuk, míg saját levét el nem főtte. A tűzről levéve simára keverjük két, tejben áztatott, kinyomkodott és összemorzsolts zsemelével, egy kisdoboznyi sertés-májkrémmel és egy nyers tojással. Egy csokor finomra vágott petrezselyemzölddel, meg egy mokaáskanálnyi majoránnával ízesítjük. és ha kell. még sózzuk. Nyolcfelé osztva, minden hússzeletre rányomkodunk egy-egy halommal. és tetejét 5 deka reszelt sajttal meghintve, a sütőben kb. fél óráig sütjük. (Jó előre elkészíthető, csak a sütést hagyjuk tálalás előttre.)

## Gombás rizses hús

**Hozzávalók 4 személyre:** 2 tasak Knorr Rizottó rizses hús, 40 dkg gomba, 1-1 zöld- és piros húsú paprika, 1 csomó petrezselyemzöld, 3 evőkanál olaj.

**Elkészítése:** Felhevített olajon megfuttatjuk a cikkekre vágott gombát és paprikát, majd 1 liter vízzel felöntjük. A mikor felforr, hozzáadjuk a Knorr Rizseshúst, és lassú forralással fedő alatt állni hagyjuk. Tálaláskor a tányérra halmozott gombás rizseshúst, apróra vágott petrezselyemzölddel szórjuk meg. Jó tanácsok: Gomba helyett zuckinít, kelbimbót vagy vegyes zöldséget is adhatunk hozzá. Bazsalikommal vagy kakukkfűvel ízesíthetjük, és petrezselyem helyett zellerzölddel díszíthetjük.

## Gombás tokány

**Elkészítése:** A gombás rizses húsnál leírtak szerint készül. Ha a hús már félig megpuhult, belekeverünk 20 dkg gombát, és készre pároljuk, majd 1 dkg liszttel meghintjük és hozzákeverünk 1 dl tejfölt. Tálaláskor petrezselyemzölddel szórjuk meg, köretként párolt rizst adunk hozzá.

**Gombás töltött csirke**

**Hozzávalók:** 1 bontott csirke, 1 zsemle, 1 tojássárgája, gomba, tej, vaj, bors, só

**Elkészítése:** A megtisztított gombát vágd apróra, s kevés vajjal párold puhára. A zsemlet áztasd tejbe; ha megpuhult, nyomkodd ki. A zsemlepet dolgozd össze a tojássárgájával, egy diónyi vajjal, a kihűlt párolt gombával, sóval és borssal. Ezzel a masszával töltsd meg a csirkét. Locsold le kevés forró zsiradékkal, majd közepmeleg, sütőben a kisülő zsírával locsolgatva (esetleg néhány csepp vizet is aláöntve) süsd pirosra.

**Gombával töltött dagadó**

**Hozzávalók:** 70 dkg sertésdagadó, só, 20 dkg gomba, diónyi vaj, 3 zsemlye, tej, 2 tojás, késhegynyi őrölt bors, 1 csokor petrezselyem, 2-3 ek. olaj.

**Elkészítése:** A sertésdagadót felszúrjuk, kívül-belül megsózzuk, és állni hagyjuk. A megtisztított, megmosott gombát felszeleteljük és enyhén megsózva a vajon megpároljuk. A zsemleket hideg vízben, még jobb, ha tejben áztatjuk, majd kicsavarjuk. A párolt gombával meg a tojásokkal összekeverjük, megsózzuk, megborsozzuk és apróra vágott petrezselyemmel fűszerezzük. A dagadóba töltjük, a nyílást hústúvel vagy hurkapálcával összetűzzük. Utána a hust olajjal megkenetve tepsibe fektetjük, és közepmeleg sütőben jó 1 óra alatt pirosra sütjük. Tálalás előtt rövid ideig pihentetjük, csak ezután szeleteljük fel. A töltelékét előzetesen félig megpárolt sárgarépával meg zöldborsóval is gazdagíthatjuk.

**Pácolt csirkecomb Júlia módra**

**Hozzávalók:** 4 szép csirkecomb, 1 dl száraz fehérbor, 15 dkg gomba, 2 evőkanál mazsola, 4 szál zöldhagyma szárával együtt, fél dl tejszín, 2 db egész tojás, 3-4 evőkanál liszt, 3 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 mokkáskanál törött fekete bors, 1 teáskanál só, 1 teáskanál olaj.

**Elkészítése:** A csirkecombokat kicsontozzuk, és vékony csíkokra vágjuk. A gombát tisztítás után felszeleteljük, és az olajon sóval, borssal, valamint a vágott petrezselyemmel fedő alatt, saját levében puhára pároljuk, majd zsírára sütjük. Ha kihűlt, belekeverjük a leszárzott és megmosott mazsolát, a megtisztított és vékony karikákra vágott hagymát. Ráöntünk fél dl bort meg a tejszínt, és belekeverjük a zúzott fokhagymát. Ezután beletesszük a húscsíkokat, és egy órán keresztül hagyjuk állni. Időnként átkeverjük. A mártásból kivesszük a húscsíkokat és félretesszük. A visszamaradt mártáshoz hozzáadjuk a felvert, nyers tojásokat, a maradék bort és annyi lisztet, hogy sűrű palacsintatésztát kapjunk. Akkor megfelelően sűrű, ha a darabos anyagok, mint pl. a gomba, nem válnak ki belőle. A húscsíkokat először lisztben, majd a tésztában megmártjuk, és a 170 fokra felforrósított olajban szép piros-ropogósra megsütjük (8-10 perc). A fölösleges olajat lecsöpögtetve, rokforttal ízesített fejes salátával és burgonyával tálaljuk. Kissé hosszadalmasan készíthető, de igen finom.

**Piritott bélszínérmék szarvasgombamártásban**

**Hozzávalók 4 személyre:** 60 dkg bélszín (a vékonyabb végéből), 5 dkg vaj, só, frissen őrölt bors. **Elkészítése:** A bélszint ujnyi vastag szeletekre vágjuk, kissé ellapítjuk, majd vasserpenyőben a megforrósított vajon hirtelen megsütjük. Sóval és frissen őrölt borssal meghintjük. Körítés: gesztenye, kelbimbó, zöldborsó, igen apró (kisujjni) sárgarépa. Valamennyit puhára pároljuk, és a hús köré rakjuk. A gombából hagyományos módon mártást készítünk és körítés és hús mellé tálaljuk.



## Klement András

A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

## Rakott pulykamell-szeletek gombamártással, Klemi módra

**Hozzávalók:** személyenként két szelet pulykamell, 1-1 gerezd fokhagyma, vaj, vagy Ráma, liszt és tojás a panírozáshoz, 2-3 dkg reszelt sajt, 2-3 gomba, tejföl, baromfi fűszerkeverék (lásd: Eltevések - Étélízesítők 3. Száraz fűszerkeverékek.)

**Elkészítése:** A pulykamellet előző este alaposan kiverjük, mindkét oldalát sózzuk, borsozzuk, fűszerezünk, másnap reggelig hűtőszekrényben tartjuk. Másnap egy jénai tálal alaposan kivajazunk, a hússzeleteket lisztbe majd tojásba forgatjuk, a tál aljára rakjuk. Meghintjük finomra zúzott fokhagymával, felszeletelt (én tojásszeletelőt használok!) gombával, reszelt sajttal. A rétegezést addig folytatjuk, míg a hozzávalók el nem fogynak. A tetejét reszelt sajttal elkevert tejjel bevonjuk, majd kb. 1 óra alatt készre sütjük. Ha vajkockákat is szórunk a rétegek közé, akkor szaftosabb lesz. Arra vigyázzunk, hogy a rétegek össz vastagsága 10 cm-nél ne legyen több! Míg sül, elkészítjük a mártást és krumplipürét. Mártás: Hozzávalók: 1 csomag Gombakrém-leves (ez ám a szentségtörés!!), 6-8 db gomba, 3-4 dl tejföl, sok petrezselyemzöld, a rántáshoz olaj, 2-3 evőkanál liszt, 1 teáskanálnyi pirospaprika. Két edényben készítjük! Az egyik edénybe fél liter vizet, a tejjel és a gombaport öntjük, majd alaposan összekeverjük. Én elektromos habverőt használtam hozzá. Ha simára kevertük, lassú tűzön 10-15 percig forraljuk. A másik edénybe ugyancsak fél liter vizet öntünk, ebbe beleszórjuk a felaprított gombafejeket szárastól. Az aprításhoz, a tojásszeletelőt javaslom, úgy hogy a szeletelőbe rakjuk szárával fölfelé a gombát, majd szeletekre vágjuk, aztán a gombát elfordítjuk, és újra, most már hasábokra vágjuk. Ha a gomba megpuhult, összeöntjük a másik gombával, és a rántást elkészítve besűrítjük. A petrezselyemzöldet a félig kész rántásba tesszük! Összekeverjük a pirospaprikával, és úgy öntjük a mártás alapba. Összeforraljuk. Krumplipüré: A krumplit meghámozzuk, majd hasábvágóval feldaraboljuk, sós vízben puhára főzzük. A megfőtt krumplit tejjel és Rámával habosra keverjük. (Egy tojássárgát is keverhetünk bele!) Tálalása: A tányér 2/3 részét beterítjük a kész hússzeletekkel, mellé rakjuk a krumplipürét, majd leöntjük a mártással. Ha a mártás többre sikeredett, akkor sincs gond, mert kifőtt tésztával is elfogyasztható a maradék, ekkor a mártással leöntött tésztára reszelt sajtot hintünk, és úgy tálaljuk.

## Rakott sajtos hal

**Hozzávalók:** 40 dkg tonhal, 30 dkg gomba, 1.5 energiaszegény tejföl, 2 dkg liszt, 8 dkg sajt, 1 ek. étolaj, só, törött bors, margarin

**Elkészítése:** A felengedett halszeleteket sóval, borssal bedörzsöljük, lisztben megforgatjuk, a margarinon adagonként mindkét oldalát megpirítjuk. A gombát vékony szeletekre vágjuk, sózzuk, borsozzuk, és olajban megpároljuk. Egy tűzálló tálban rétegezzük a halszeleteket a párolt gombával. A reszelt sajtot összekeverjük a tejjel, sóval, borssal ízesítjük, és a halra öntjük. Sütőben 2 percig sütjük.

## Római tálás hús

**Hozzávalók:** római tál, 1 db teflonos serpenyő (én a 28 cm átmérőjűt használom, mert abban lehet rázással forgatni a kaját), 1 kg apró újborgonya (én utálok kaparni, ezért tisztítottat veszek), 2-3 szem paradicsom, 1 szál póréhagyma v. 1 csomag újhagyma (zöldjével együtt), 1-2 db paprika (ún. TV paprika), 30 dkg gomba, 30 dkg csirkemell, 30 dkg sertéscomb v. karaj (csont nélkül). 30-40 dkg kolozsvári szalonna, 1-2 gerezd fokhagyma, só (vigyázat, a húsos szalonna és a leves miatt egyébként is sós), bors, 1/2 l erős húsleves (esetleg leveskockából).

**Elkészítése:** A szalonnát és a húsokat 1x1 cm-es, 2-3 cm hosszú csíkokra vágjuk, a serpenyőben kisütjük, kiszedjük, félretesszük. A visszamaradt zsiradékban megfuttatjuk a zúzott fokhagymát, majd borsozva megpirítjuk a sertéshúst,

## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

kiszedjük, félretesszük, majd a csirkemell húst, ezt is félretesszük. A paradicsomot karikára, a paprikát kockára vagy karikára, a hagymát 2 cm hosszú darabokra, a gombát negyed, vagy nyolcad darabokra vágjuk. Ha a krumpli apró, akkor nem kell vágni. A római tál tetejét kb. fél órára beáztatjuk. Az aljába, egyik sarokba a krumplit, majd kupacokba a húsokat, szalonnát, zöldségeket (pikánsabb és finomabb is, ha 1-2 db ecetes savanyú (!) uborkát is csíkokra vágunk, és a tetejére szórjuk, felöntjük a levessel, ráöntjük a zsiradékot, majd beküldjük a sütőbe és lefedve kb. 1-1,5 órát sütjük. Ehető kenyérrel, vagy ketchuppal, vagy majonézzal, vagy mustárral, vagy erős paprikával, sajt-kockával (eidami).

## Sült szardellás gomba

**Hozzávalók:** 50 dkg nagy sampinyongomba-fejek, 1 evőkanál szardellapaszta, 1 db egész tojás, 1 dl tej, 10-12 dkg finomliszt, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 teáskanál reszelt vöröshagyma, ízlés szerint törött fekete bors (só nem kell bele, mert a szardellapaszta nagyon sós!).

**Elkészítése:** A tojást habosra felferjük, és összekeverjük a szardellapasztával, a törött borsal, a megmosott, lecsöpögtetett és apróra vágott petrezselyemzölddel, a reszelt vöröshagymával, valamint annyi liszttel, hogy a szokásosnál kissé sűrűbb palacsintatészta-masszát kapjunk. A gombát tisztítás után vastag szeletekre vágjuk. Először lisztben megforgatjuk, majd a tésztában megmártjuk, és 180 fokra felhevített olajba téve 3-4 perc alatt szép pirosra megsütjük. Az olajat lecsöpögtetjük, és petrezselymes rizzsel valamint tartármártással tálaljuk. Nagyon egyszerűen és gyorsan készíthető étel.

## Sültcsirke vele sült körettel

**Hozzávalók:** 4 csirkecomb (vagy mell, vagy egész csirke, vagy stb.), 70-80 dkg burgonya, 30-40 dkg gomba, fűszerek: só, bors, majoránna; valamint 1 db sütőzacskó.

**Elkészítése:** A combokat befűszerezzük. A körethez a megtisztított burgonyát vastag karikára vágjuk, a megtisztított gombafejeket egyben hagyjuk, és mindkettőt megsózzuk. Valamennyi alapanyagot berakjuk a sütőzacskóba, a zárószalaggal bezárjuk, és gázsütőben 4-es fokozaton kb. 1 órát sütjük. A húsokat a velesült körettel tálaljuk, és ízlés szerint salátát is kínálhatunk hozzá. Tanács: a hús fűszerezéséhez használhatunk csirke fűszerkeveréket is.

## Tejszínes-gombás sülthús jóasszony módra

**Hozzávalók:** 4-8 szelet sertéshús, 3 dl tejszín, 15 dkg gomba, 2-3 evőkanál liszt, 2-3 evőkanál olaj, Só, Bors, Fokhagyma, Szerecsendió, Kakukkfű, 1 kocka Sülthús-szaft

**Elkészítése:** A hússzeleteket kiklopfoljuk, sóval, fokhagymával, bedörzsöljük. Az olajat felhevítjük, a húst pirosra sütjük, majd puhítjuk. Ha kész, félretesszük. A gombát felszeleteljük, a hús zsiradékában átsütjük, hozzáadjuk a lisztet, átpirítjuk, majd felöntjük a tejszínnel. Hozzáadjuk a fűszereket és az előre elkészített pecsenyelét, majd néhány percig főzzük, hogy besűrűsödjön. Visszatesszük a húst, és néhány percig rotyogtatjuk, hogy az ízek összeérjenek. Hasáburgonyával tálaljuk!

## Töltött csirke

**Elkészítése:** A még fiatal, de már szép húsos csirkét, vigyázva tisztítjuk, hogy a bőre be ne szakadjon, s a kibelezésnél is óvatosan bánjunk vele, hogy a nyak és mell bőre szépen egybe maradjon. Megmosva, besózzuk, s a következő töltelékkel töltjük. Zsemlyetöltelék: 1 nagy zsemlyét tejbe áztatunk, 5 deka vajot habosra keverünk egy egész tojás s egy sárgájával, azután beletesszük az időközben

## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

átáztatott, kinyomkodott zsemlyét, evvel is jól elkeverjük, finomra vágott hagymát és kevés petrezselymet, sót, borst s 2-3 kanál finom zsemlyemorzsát téve még hozzá, a csirke mellét bőre alatt megtöltjük, s a nyílásnál összevarrjuk. Lúdmáj töltelék: Egy kisebb lúdmáját szitán áttörünk, só, bors s egy kevés finomra vágott gomba, vagy szarvasgombával elkeverve, azt a csirke mellébe töltjük, össze varjuk. Megfelelő serpenyőbe helyezük, egy nagy kanál zsírral a sütőbe tesszük s gyakori öntözgetés közben, egy óra hosszat sütjük.

## Zöldséges pulykamell

**Hozzávalók:** 40 dkg pulykamell, 20 dkg cukkini, 15 dkg gomba, 10 dkg zöldpaprika (1 piros, 1 sárga), szezámag, 2 ek. fehérborssal összekevert étolaj

**Elkészítése:** A pulykamellet 3 centis kockákra aprítjuk, majd az olajos keverékbe mártjuk. A cukkinit felkarikázzuk, a karikákat félbevágjuk. A gombákat - megmosás után - félbevágjuk, majd szintén 3 centis kockákra szeleteljük. A húsdarabkákat a zöldségszeletekkel felváltva kihegyezett hurkapálcákra szúrjuk. A maradék olajat a zöldségekre kenjük, megszórjuk szezámaggal. A nyársacskákat sütőben 15 percig sütjük.

## Zöldséges ragu

**Hozzávalók:** 50 dkg sertéslapocka, 20 dkg gomba, 5 dkg vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 dl lecsó, 20 dkg zöldbab, 10 dkg mélyhűtött kukorica, 3 ek. étolaj, 1 tk. Vegeta, só, petrezselyem, 10 dkg rizs

**Elkészítése:** Az olajjal felhevítjük az apróra vágott hagymát, és üvegesre pároljuk, majd rátesszük a csíkokra vágott húst, zsírjára sütjük. Megszórjuk sóval, borssal, ételízesítővel, felöntjük kg. 3 dl vízzel, letakarva pároljuk. Amikor a hús már majdnem puha, hozzáadjuk a kukoricát, a zöldbabot, a negyedekre vágott gombát, a rizst, a lecsót. Jól összekeverjük, és készre főzzük. Tálalás előtt megszórjuk apróra vágott petrezselyemmel.

## Zöldborsós csirketokány

**Hozzávalók:** 40 dkg csirkemell, 10 dkg vöröshagyma, 10 dkg gomba, 1 dkg liszt, 10 dkg zöldborsó, 2 ek. étolaj, petrezselyem, só, pirospaprika

**Elkészítése:** A lebröszött csirkemellet kisebb kockára vágjuk. A felhevített olajban az apróra vágott vöröshagymát aranyárgára pirítjuk, megszórjuk pirospaprikával. Hozzáadjuk a húst, megsózzuk, meghintjük apróra vágott petrezselyemmel, és fedő alatt puhára pároljuk. Amikor a hús félpuhára főtt, hozzáadjuk a vékony szeletekre vágott gombát, és tovább pároljuk. Ha a hús megpuhult megszórjuk liszttel, kicsit még pirítjuk, majd annyi vizet öntünk alá, hogy sűrű leve legyen. Belekeverjük a főtt zöldborsót, 2-3 percig együtt főzzük. Előfőzött rizzsel tálaljuk.

## Zöldséges csirke

**Hozzávalók:** 50 dkg csirkemell (2 darab), 40 dkg burgonya, 20 dkg sárgarépa, 20 dkg karalábé, 10 dkg zeller, 20 dkg gyökér, 20 dkg gomba, 1 cs. petrezselyem, só, bors, 1 dkg margarin **Elkészítése:** A csirkemelleket kettévágjuk, sóval, borssal bedörzsöljük. A burgonyát nagyon vékony karikákra vágjuk, a zöldségeket egyforma kisujjnyira. A gombafejeket egészben hagyjuk. Egy tűzálló tálat margarinnal vékonyan kikenünk, a burgonyaszeletekkel kibéleljük és megsózzuk. A zöldségek felét ráterítjük, megsózzuk, borsozzuk, és a csirkemelleket ráfektetjük, a maradék zöldséggel befedjük. Tetejét az apróra vágott petrezselyemmel megszórjuk. A tálat alufóliával befedjük, és sütőben kb. egy órát sütjük.

**Szarvasgombás receptek**

**Bélszínfilé tejszínes szarvasgomba-mártással Kaján módra.**

**Elkészítése:** Végig 10 dkg nyári szarvasgombát, mosd meg, vágd előbb vékony szeletekre, majd gyufametéltre. Olívaolajon futtass meg egy jó fej salotta-hagymát (különleges aromájú finom hagyma), majd dobd közé a feldarabolt szarvasgombát. Miután elvesztette víztartalma nagy részét, s kezd pezsegni, öntsd nyakon jófajta fehér fűszeres borral, s párold együtt. Közben törj fel egy tojást, vedd sárgáját, és jól keverd el egy-másfél deci tejszínnel. Fűszerezd ízlésed szerint (só, fehérbors, kevés petrezselyemzöld - vagy zeller - legyen benne), s öntsd a párolódó gomba közé. Egy-két rotyantás, és már kész is a fenséges gombamártás. Ezt öntsd az éppen megkészült, félangolosra sült bélszín hegyébe, s a hatás nem marad el. Bélszín hiányában csótésztára öntve is azt mondod: ilyet még nem ettél. (Én kipróbáltam mindkét verziót, mivel feleségem vegetáriánus, s nem szereti a bélszín: mindkettővel egyszerűen csodálatos!)

**Bevert tojás portói borban párolt szarvasgombával**

**Hozzávalók 4 személyre:** 4 tojás, 80 g szarvasgomba, 30 g vaj, 1 dl borjús alaplé; 2 dl portói bor, só

**Elkészítése:** A tojást sós, ecetes vízbe ütve bevert tojást készítünk, majd langyos vízzel leöblítjük. A felszeletelt szarvasgombát vajban megpároljuk, hozzáadjuk a hús alaplé. Hozzáöntjük a portói bort, felforraljuk, sóval utánízésítjük. Tálaláskor a tojásokat bevonjuk a mártással, pirított kenyérszeleteket adunk hozzá. Az élményt fokozhatja a mellé elfogyasztott pohárnyi valódi portói bor.

**Kirántott szarvasgomba**

**Elkészítése:** Vágd a megtisztított szarvasgombát kézfoknyi vastag szeletekre, mártsd azon nyersen tojás, és borból készült vegyületbe, és rántsd ki forró vajban.

(Czifra István: Magyar Nemzeti szakácskönyve, magyar gazda asszonyok szükségeihez igazítva, hatodik kiadás, Pest 1840)

**Libamáj szarvasgombával (Foies gras aux truffes en petites caisses)**

**Elkészítése:** Két szép libamájnak a részeit egymástól elvágjuk, gondosan megtisztítjuk, jól megmossuk, azután marinádban elkészítjük. Hat darab szarvasgombát tisztán meghámozunk, szeletekre vágjuk, azután friss vajban vagy zsírban sautéozzuk. Most a májat kivesszük a marinádból, s ha már kihűlt, szép egyenlő darabokra vágjuk össze. Ekkor echalotte-hagymát, petrezselymet és sampinyont finoman megvágunk, kevés friss vajban vagy zsírban puhára pároljuk, azután hozzá adjuk a májtól elesett apróbb darabkákat, felényi mennyiségű finoman összeaprított fehér szalonnát, kevés zsemlye-panádot, három tojás sárgáját, egy késhegynyi finom száraz növényport, végül egy kevés sót, s mindezeket együtt igen finoman összeüzük. Most csinos kis skatulyákat hajtunk össze tiszta papírból, azokat előbb olajjal bekenjük s kemenczében megszáritjuk, azután kikenjük az utóbbi módon készült fárszszal, s akkor a szeletekre vágott májat és szarvasgombát fárszszal válogatva rétegekben elrakjuk bennük. A tetejét ismét bekenjük fárszszal, vékony szalonnaszeletekkel beborítjuk, azután tálalás előtt mintegy negyedórával mérsékelt melegségű kemenczébe állítjuk. Mikor megsült, a szalonnaszeletkét levesszük róla, a tetejét meglocsoljuk egy kis szárnyas-glacéval, melyet egy pohárka madeirával főztünk el, azután egy ízlésesen összehajtott asztalkendőn szépen elrendezve föltálaljuk. (Dobos C. József: Magyar-Francia Szakácskönyv. Bp. 1881)

**Szalonka szarvasgombával töltve**

Három szalonkát megtisztítunk, beleit kiszedjük, 560 gramm szarvasgombát meghámozunk, hulladékát hagymával, petrezselyemmel finoman összevagdadjuk. 280 gramm (1/2 font) reszelt szalonnát hozzátéve, sóval és késhegynyi finom füvekkel elzárható edénybe tesszük, és félóráig parázson pároljuk, ha félig kihültek, a szalonkát megtöltjük, összevarrjuk, szépen dressirozzuk és szalonnával bekötözve félórával tálalás előtt megsütjük. - A szarvasgombát szépen szegélyezett táltra kenyér-eroustade tetejére gúla-alakban tálaljuk a szalonkát fölé helyezzük, erős ízes szarvasgomba-mártással pedig leöntjük.

(Dobos C. József: Magyar-Franczia Szakácskönyv. Bp. 1881)

**Szarvasgomba turini módra.**

Megtisztítván a' szarvasgombát, hámozd meg, vágd vékony szeletekre, rakd apróra vágott petrezselyem zöldjével, mogyoróhagymával, citromnedvel, egy darab, írósvajjal, só, borssal. Egy merítő kanál friss vízzel rézlábasba, az edényt fedd be, 's párold egy ideig Némellyek utójára egy kanál provánszi olajat, ugyan annyi mustárt és citromnedvet is kevernek hozzá. 's így adják az asztalra minden további főzés nélkül.

(Czifra István: Magyar Nemzeti szakácskönyve, magyar gazda asszonyok szükségeihez igazítva, hatodik kiadás, Pest 1840)

**Szarvasgomba héjában**

A szarvasgombának héjában való elkészítése a lehető legegyszerűbb. Abban áll, hogy úgy, mint a burgonyát egy kis sóval betesszük forró vízbe.

(Hollós. L. Magyarország Földalatti gombái, Bp.1911)

**Szarvasgomba tartósítása**

Hosszabb időre. Számos módszert ismerünk, némelyiket régi feljegyzésekből idézzük.

**Szarvasgomba libazsírban:** Egyik legnépszerűbb és legjobb házi tartósítási módja a szarvasgombának. A gombát alaposan megmossuk, megszáritjuk majd steril jól záródó, edénybe tesszük, majd ráöntjük a kb. 80 fokra felmelegített libazsírt. Hűtőbe tároljuk jó pár hónapig eltartható így a gomba, és kiváló ízű libazsírt is nyerünk.

**Sósvíz-konzerv:** A gomba befedéséhez elegendő vizet kevés kakukkfű, babérlevél, négyféle fűszer, só és néhány szegfűszeg keverékével felforraljuk. Miután leülepedett és lehült megszűrjük, a megmosott, lecsepegtetett és hámozatlan szarvasgombát az edénybe rakjuk, és a folyadékkal leöntjük úgy, hogy teljesen befödje. Ily módon 20-30 napig eltarthatjuk. Nem próbáltam a receptet.

**Ecet-konzerv:** A megmosott és hámozott gombát elolvasztott disznózsírba vetjük, kiszedjük s miután a zsír megmerevedett, edénybe rakjuk. Fehér borecet egyharmadrész vízzel fűszerrel és sóval keverünk, negyedóráig főzzük, kihülten megszűrjük, és a gombára öntjük. A gomba 2-3 hónapig eláll, de illatából veszít. Nem próbáltam.

**Szarvasgomba tárolása**

Rövid időre, néhány napra vagy max 2-3 hétre

A frissen szedett nem kukacos, jó minőségű szarvasgombát minél előbb, egyenletes hőmérsékletű a - legjobb 0 C fok környéke (1,0 - -1,0) - hűtött helyre (hűtőszekrénybe) tesszük következő módszer szerint. Zárt dobozban lehetőleg mosatlan földes (esetleg száraz kefével óvatosan megtisztított). állapotban tesszük el, szalvétát helyezve mellé (páratartalmat felszívandó) a dobozban. Így, ha egészséges volt 2-3 hétig minőségvesztés nélkül megőrizhetjük a gombát.

## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

Nekem ez a módszer bevált. Ha a gombát megmostuk (hideg vízzel, és kefével, ahogy kell) némileg csökkenhet a módszer állagmegőrző hatékonysága. Tehetjük - tapasztalat szerint - zárt doboz helyett papír/kartonzacskóban is a hűtőbe.

Mosott állapotban használatos módszer, hogy a gombát zárt dobozban annyi rizzzel együtt tesszük a hűtőbe, ami éppen elfedi a gombát. Tapasztalatom szerint ennek hátránya, hogy a gomba kiszáradhat, és jelentős súlyvesztést szenvedhetünk el. A rizs azonban kiváló szarvasgomba íz kap. Az így eltett gomba néhány hétig kis veszteséggel, és a száradásból adódó minőségvesztéssel több hétig is eltartható. 3. APICIUS szakácskönyve szerint (1498, Milano) sokáig eltarthatod, ha a tubereket, melyeket víz meg nem rontott, edénybe teszed, váltakozva száraz fűrészpórt és gipszet hintesz rájuk, és hideg helyre rakod. (Nem próbáltam ki, de érdekes módszer)

## Szarvasgombával töltött pulyka

(Szarvasgomba helyett használhatunk másféle gombát is.)

**Elkészítése:** 15 dkg sovány disznóhúst, 10 dkg borjúhúst, 20 dkg szalonnát, a pulyka máját és 12 dkg nyers libamájat húsdarálón ledarálunk, hozzákeverünk két beáztatott, majd jól kinyomkodott zsemlet és két tojássárgáját. Ezzel a masszával elkeverünk két szépen felszeletelt szarvasgombát és 12 dkg apróra vágott, zsíron megsütött libamájat. Pástétomfűszer-keverékkel ízesítjük, megsózzuk: önthetünk hozzá egy kupica madeirabort is. Ezzel a töltelékkel töltjük meg a pulykát, megsózzuk, és vékony szalonnaszeletekkel borítjuk. A tepsibe bőven teszünk vajot és kevés, forrásban lévő vizet, erre fektetjük a pulykát, először a hátára, de fél óra múlva elkezdhetjük gyakran forgatni, közben gondosan locsolgatni. A sütés befejezte előtt egy fél órával leszedjük róla a szalonnaszeleteket, hogy a bőre szép pirosra sülhessen. A szarvasgombás töltelékkel elegendő, ha csak a mellét töltjük meg, a többi részt tölthetjük egyszerűbb töltelékkel is, például libamáj helyett lehet borjúmájat használni. A töltött pulykát forró vajban megforgatott konzervkukoricával és áfonyadzsemmel tálaljuk. Cikkekre vágott nyers almával, narancsgerezdekkel összekevert főtt, csíkokra vágott, majonézzel és kókuszreszelékkel összekevert zellerrel díszítjük.

## Töltött csirke

**Elkészítése:** A még fiatal, de már szép húsos csirkét, vigyázva tisztítjuk, hogy a bőre be ne szakadjon, s a kibelezésnél is óvatosan bánjunk vele, hogy a nyak és mell bőre szépen egybe maradjon. Megmosva, besózzuk, s a következő töltelékkel töltjük. Zsemlyetöltelék: 1 nagy zsemlyét tejbe áztatunk, 5 deka vajot habosra keverünk egy egész tojás s egy sárgájával, azután beletesszük az időközben átáztatott, kinyomkodott zsemlyét, evvel is jól elkeverjük, finomra vágott hagymát és kevés petrezselymet, sót, borst s 2-3 kanál finom zsemlyemorzsat téve még hozzá, a csirke mellét bőre alatt megtöltjük, s a nyílásnál összevarrjuk. Lúdmáj töltelék: Egy kisebb lúdmájat szitán áttörünk, só, bors s egy kevés finomra vágott szarvasgombával elkeverve, azt a csirke mellébe töltjük, össze varjuk. Megfelelő serpenyőbe helyezük, egy nagy kanál zsírral a sütőbe tesszük s gyakori öntözgetés közben, egy óra hosszat sütjük.

## Vadkacsamell szarvasgombamártással

Készítünk egy jó erős szarvasgombamártást, mit egy csészében melegre állítunk. A kacsát, ha megtisztítottuk, madárnyársa húzva ezt nagyobbhoz erősítjük, mellét citromlével bedörgöljük és húsz percig láng tűznél sütjük. A sütés idejét úgy kell kiszámítani, hogy ha nyársról leveszszük, a mellét ügyesen kivegyük, kissé megmetsszük koszoróba tálaljuk, és glacirozva a szarvasgomba-mártást középre öntve asztalra adhassuk.

(Dobos C. József: Magyar-Francia Szakácskönyv. Bp. 1881)

**Vadleves Medici módra (á la Medici)**

**Hozzávalók:** 4 személyre: 40 dkg vadhús-nyesedék, 8 dl erőleves, 2 szarvasgomba (v.10 dkg erdei gomba), 10 dkg főtt-füstölt marhanyelv, 4 paradicsom, 10 dkg makaróni.

**Elkészítése:** A vadnyesedéket az erőlevesben kb. 1 óráig főzzük, majd beletesszük a csíkokra vágott marhanyelvet, a nagyon apróra vágott gombát, a lehéjazott és kockára vágott paradicsomot és a széttördelt makarónit. 10-15 percig főzzük.

**Tésztás gombareceptek****Gombás metélt**

**Hozzávalók:** 3 - 4 személyre 50 dkg hosszúmetélt, 15 dkg gomba, fél fej vöröshagyma, 5-6 szál petrezselyem, 10 dkg reszelt sajt, vaj, bors, só

**Elkészítése:** A hagymát reszeld le, s kevés vajon pirítsd sárgára. Add hozzá a megtisztított, apróra vágott gombát, és a hagymával párold puhára. Sózd, borsozd, add hozzá az apróra vágott petrezselymet. Főzd meg a metéltet, add hozzá a gombát, esetleg még egy kis vaját, s forrón, reszelt sajttal megszórva tálald.

**Gombás olasz galuska**

**Elkészítése:** Összegyúrunk egy kiló főtt. áttört burgonyát 30 deka liszttel, egy csapott mokkáskanálnyi sóval, egy nyers tojással, meg egy diónyi margarinnal, és ujjnyi vastag rudakat sodrunk belőle. Egy centis darabokra vágjuk, és a kis tömzsi hengereket a homorúra fektetett villa fokain végigpörgetjük, amitől kagyló formájúra válnak. Sós vízben kifőzzük, levétől lecsurgatjuk, hideg vízzel leöblítjük, és összekeverjük egy evőkanálnyi meleg olajjal. Közben öt deka vajon vagy margarinnal sóval, törött borssal addig párolunk egy fél kiló megtisztított, karikákra vágott gombát, míg saját levét el nem főtte, meghintjük egy evőkanálnyi liszttel, és felengedjük annyi vízzel, hogy sűrű mártást kapjunk. Egy deci tejföllel gazdagítjuk, még egyszer felforraljuk, és a galuskákra öntjük. Külön tálkában kínálunk hozzá 15 deka reszelt sajtot, hogy ki-ki tányérján hinthesse meg vele a gombás galuskát.

**Gombás pizza**

**Elkészítése:** A pizza ugyan nem magyar étel, de egyre nagyobb népszerűségnek örvend nálunk is. Először 5 dg lisztet dolgozzunk össze 0,4 dl langyos vízzel, 0,5 dg elmorzsolt élesztővel és egy csipet aszkorbinsavval, majd letakarva tegyük meleg helyre. Amikor a kovász megkelt, egy kisebb tálban keverjünk habosra 1 tojássárgáját 0,5 dl langyos vízzel, és 1 csapott mokkáskanál sóval. Tegyük hozzá 10 dg lisztet, valamint a megkelt kovászt, és az egészet alaposan dagasszuk össze. Ezután vékony sugárban hozzáadva dolgozzunk bele 1 dl étolajat, majd a rugalmas, lágy tésztát konyharuhával takarjuk le, és meleg helyen, 1 órán át, kelesszük. Amennyiben módunkban áll, akkor a pizzatésztát kisméretű, magas falú tálban, közepes fordulatszámú robotgéppel dagasszuk, mert az olaj kézzel történő bedolgozása rendkívül fáradságos. A megkelt tésztát gyúrjuk össze, és alaposan belisztezett deszkán nyújtsuk ki akkorára, hogy egy kisebb méretű zománczott tepsibe helyezve az oldaláig érjen, majd letakarva, meleg helyen kelesszük még háromnegyed óráig. A kinyújtásnál a tészta tetejét is lisztezzük be, hogy ne ragadjon bele a sodrófa. A második kelesztés után az olajozott tepsibe helyezett tésztát kb. 2 centiméterenként teljes vastagságban szurkáljuk át, nehogy felpúposodjon, és közepes tűzön süssük 10 percig, hogy kissé átsüljön. Ekkor vegyük ki, és terítsünk rá egy adag svéd gombasalátát úgy, hogy a tészta széle szabadon maradjon. Végül szórjunk rá 10 dg reszelt parmezán sajtot, és

## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

változatlanul közepes tűzön pirítsuk még kb. 15 percig, amíg a sajt megolvad, és a tészta zsemleszínű lesz. Amint kisült, borítsuk ki rácsra, nehogy befülledjen, majd éles késsel vágjuk nagyobb kockákra, és forrón tálaljuk. Hűtőszekrényben, polietilénfóliával letakarva tároljuk. Szükség esetén másnap grillsütőben frissíthetjük fel a legeredményesebben. Ha a tészta nagyon kiszáradt, előzőleg vizezzük meg kissé a peremét. A pizzát nagyméretű kör alakú tortaformában is kisüthetjük. Ebben az esetben cikkekre vágva szervírozzuk. Egyébként az eredeti olasz pizzatészta tojás nélkül és kevesebb olajjal készül, így azonban jellegtelen, sült kenyér íze van. Aki nem kedveli a svéd gombasaláta kissé fanyar ízét, az úgy is elkészítheti ezt a pizzát, hogy 20 dg vékony szeletekre vágott gombát 0,3 dl olajban zsírjára süt, és negyed mokkáskanál sóval valamint egy csipet őrölt borssal ízesítve használja fel. (Ha túl száraz a gomba, és nem enged elég levet, akkor 0,5 dl vizet öntsünk alá, hogy puhára párolódjon.) Ebben az esetben a gombát ketchuppal megkent tésztára szórjuk, a Hagymás pizzánál leírt módon. A magyaros ízek kedvelői a zsírjára sütt gombához hozzádinsztelhetnek féldiónyi apróra vágott vöröshagymát és 2-3 szál finomra metélt petrezselymet is. Még finomabb lesz, ha 5 dg apró kockára vágott paradicsompaprikát (pritamint) is adunk hozzá. Az ínycsekek 1 púpozott evőkanál tejfölt is keverhetnek bele.

## Gombás túrógombóc

**Hozzávalók:** 50 dkg túró. 3 tojás 2 dl gríz 40 dkg gomba 1 ek paradicsompüré 2-3 szál ujjhagyma v. egy kis fej hagyma. 1 ek olaj 2 dl tejföl 10 dkg reszelt sajt só őrölt bors kis babérlevélpor

**Elkészítése:** A tehéntúrót áttörjük a tojásokkal, a búzadarával összedolgozzuk. legalább egy fél napig állni hagyjuk. A megtisztított gombát apróra vágjuk a szeletelt hagymával, sóval őrölt borssal addig pároljuk, míg a levét el nem főtte. Zsírjára sütjük a paradicsompürével, babérlevél porral ízesítjük. A túrómasszából úgy formálunk gombócokat, hogy a közepébe egy-egy kupacnyi gombapépet csomagolunk. Sós vízben kifőzzük. Megforrosított tejfőllel leöntjük, reszelt sajttal meghintjük. Át is süthetjük, de akkor a tetejére tejfölös tojássárgája + a reszelt sajt kerül. Maradék darált hússal v. pörkölttel is jó

## Virslis-gombás csiga

**Hozzávalók (4 személyre):** 1 pár múanyag borítású virsli, 20 dkg gomba, 1 nagy fej vöröshagyma, 35 dkg csigatészta, 10 dkg füstölt szalonna, 2 dl csökkentett zsírtartalmú tejföl, 3 gerezd fokhagyma, 1 teáskanál piros fűszerpaprika, 1 teáskanál finomliszt, ízlés szerint só, 1 mokkáskanál törött fekete bors.

**Elkészítése:** A csigatésztát a szokásos módon, forrásban lévő sós vízbe tesszük és megfőzzük, majd meleg vízzel leöblítve melegen tartjuk. A füstölt szalonnát nagyon apróra vágjuk, zsírját kiolvasztjuk. Rátesszük a megtisztított és finomra metélt vöröshagymát, majd megsózzuk, és fedő alatt megpároljuk. Ezután hozzáadjuk a megtisztított, és felszeletelt gombát. A zúzott fokhagymával, törött borssal ízesítjük. Megsózzuk, és ugyancsak fedő alatt megpároljuk. Ha már zsírjára sült, a tűzről lehúzzuk, belekeverjük a piros paprikát, majd ráöntünk fél pohárnyi vizet. Ezután a tejfőlből simára keverjük a lisztet és besűrítjük vele az ételt. Végül belekeverjük a bőréből megtisztított és felkarikázott virslit. Ebbe forgatjuk bele a főtt tésztát. Az egészet betesszük a sütőbe, hogy jól felforrósodjon. Elkészítési ideje: kb. 1 óra.



### Gomba tükörtojással

**Elkészítése:** A gombát megtisztítva, megmosva szeletekre vágjuk, és zsírban pároljuk addig, míg megpuhult. Finomra vágott zöld petrezselymet és egy késhegynyi paprikát teszünk bele, úgy szintén egy kanálnyi lisztet hintünk rá. Ha liszttel kissé pároltuk, felöntjük egy kevés vízzel, megsózzuk s hagyjuk forni lassan. Aztán két kanál jó tejfelt teszünk hozzá, evvel is forni hagyjuk, s ez alatt sütünk pár tükörtojást. A gombát mély tálban tálaljuk s fölül rárakjuk a kisült tojásokat.

### Gombakotlett

**Hozzávalók:** 30 dkg gomba, 1 kis fej vöröshagyma, 2 zsemle, 3 tojás, tej, zsír vagy vaj, zsemlemorzsa, 5-6 szál petrezselyem, liszt, bors, só

**Elkészítése:** A megtisztított gombát, vágd vékony szeletekre, s a lereszelt hagymával, az apróra vágott petrezselyemmel egy kanál zsiradékban párold puhára. A zsemleket áztasd tejbe, csavard ki, adj hozzá két tojást, sózd, borsozd és dolgozd össze a párolt gombával. A masszából formázz lepényeket, azokat forgasd lisztbe, majd elhabart tojásba, végül zsemlemorzsa, és forró zsiradékban mindkét oldalukat süsd pirosra. Pelle Józsefné krumplipürét vagy párolt rizst, és fejes salátát ajánl hozzá.

### Gombás tojás - másképpen

**Hozzávalók:** 10 db egész tojás, 15 dkg gomba, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 mokkáskanál törött bors, 1 evőkanál zsemlemorzsa, 1 csapott teáskanál só, 1 púpozott teáskanál tejföl, 1 diónyi vöröshagyma, 2 evőkanál olaj, liszt és zsemlemorzsa a bundázáshoz.

**Elkészítése:** 8 tojást keményre főzünk, meghámozzuk, és a tompábbik végükből egy nagyon vékony lapot levágunk. Óvatosan kiszedjük a főtt sárgákat. A gombát megtisztítjuk, felszeleteljük, és a felforrósított olajba rakjuk. Megsózzuk, rászórjuk a megtisztított és lereszelt vöröshagymát, valamint a megmosott, lecsöpögtetett és finomra metélt petrezselyem zöldet. Törött borssal ízesítjük, és fedő alatt puhára pároljuk. Zsírjára sütve kissé kihűtjük, ezután összekeverjük a főtt tojás-sárgákkal és a tejföllel. 1 nyers tojással a zsemlemorzsa is hozzáadjuk, majd a töltelékét óvatosan beletöltjük a kemény tojás fehérjéjébe. A megmaradt töltelékét összekeverjük a habosra felvert nyers tojásokkal. Az ilyen módon megtöltött tojásokat először lisztbe, majd a tojáskeverékbe mártjuk, ezután a zsemlemorzsaiban megforgatjuk. Ezután ismét tojásba és morzsába forgatjuk. A nyílásánál jól rányomkodjuk a bundát, és úgy tesszük bele az olajba, hogy a nyílás fölfelé legyen. A forró olajban szinte pillanatok alatt "összepak" a töltelék, és a bunda nem folyik szét. A 2-3 perc alatt megsült tojásokat hasábburgonyával vagy párolt rizzsel tálaljuk. Salátát se felejtünk el mellé kínálni. Kissé bonyolult az elkészítése, de nagyon finom falat.

### Sós gesztenye-krokkett

**Hozzávalók:** 25 dkg gesztenyemassza (nem baj, ha édesített), 1 db egész tojás, 1 erőleveskocka, másfél dl víz, 10 dkg gomba, 2-3 evőkanál finomliszt, kevés zsemlemorzsa, mokkáskanálnyi törött bors.

**Elkészítése:** A tojást habosra verjük. A vízbe beletesszük az erőleveskockát, és csak addig melegítjük (nem forraljuk), amíg a leveskocka feloldódik. A tojáshoz keverjük az ízesített vizet, beleszórjuk a fűszereket, és a gesztenyével összedolgozzuk. A gombát megtisztítjuk, és nagyon apróra vágva hozzáadjuk a gesztenyés masszához. Annyi lisztet keverünk bele, hogy kemény, de azért

## Klement András

A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

formázható legyen. A nedves kézzel formált kis rudacskákat zsemlemorzzában meghempergetjük, és a 170 fokra forró olajban szép pirosra megsütjük (6-7 perc). A felesleges olajat lecsöpögtetve, köret gyanánt kínáljuk, vagy főételnek fogyasztjuk majonézes mártással és párolt rizszel. Egyszerűen készíthető, különleges étel.

**Zöldséges gombaételek****Gomba szőlőlevél-ágyon**

**Hozzávalók:** 15-20 közepes nagyságú szőlőlevél, 700 g kisebb vargánya gomba, 3-4 gerezd fokhagyma, só, bors, olívaolaj.

**Elkészítése:** A szőlőleveleket megmossuk, enyhén sós vízzel leforrázzuk, alaposan lecsorgatjuk. Egy kiolajozott tűzálló tálat - aminek teteje van! - kibéleljük a szőlőlevelek felével, rátesszük a gondosan megmosott gombát - nem hámozzuk meg! - mellédobjuk a gerezdben hagyott fokhagymát, meghintjük sóval, borssal, egy kevés olajjal, végül betakarjuk a maradék szőlőlevelekkel. A tálat lefedjük, előmelegített sütőben, mérsékelt tűznél (180 fokon) a gombát puhára pároljuk-pirítjuk (kb. 40-50 perc a gombák nagyságától függően). Tálaláskor levesszük a gomba tetejéről a szőlőleveleket, és azon melegében fogyasztjuk. A szőlőlevél különösen finom aromát ad a gombának, amely sokkal ízletesebb ily módon pirítva, de igazából csak erdei gombából jó!

**Gomba vadasan 1. (Tolnai Kálmán)**

**Hozzávalók:** 80 dkg erdei gomba, 12 dkg zsír, 10 dkg vöröshagyma, 20 dkg sárgarépa, 10 dkg gyökér, 4 dkg liszt, 2 g őrölt bors, 1 tk. Szemes-bors, mustár, 2 babérlevél, 2 dl tejföl, 1 citrom, cukor, só

**Elkészítése:** A tisztított, cikkekre vágott gombát 5 dkg zsírban megpároljuk, sóval, borssal meghintjük. Ezzel egyidejűleg ugyancsak 5 dkg zsíron megpirítunk karikákra vágott zöldséget, sóval, szemes borssal, citromhéjjal, babérlevéllel, mustárral ízesítjük, felöntjük vízzel, és puhára főzzük, majd szitán áttörjük. 2 dkg zsírból és a lisztből cukorral barna rántást készítünk, besűrítjük vele a zöldséglevet, citromlével ízesítjük, tejjel dúsítjuk, és a párolt gombára öntjük. 1-2 percig együtt forraljuk. Zsemlegombóccal, vagy makarónival tálaljuk.

**Gomba vadasan 2.**

**Hozzávalók:** 15 dkg sárgarépa, 5 dkg gyökér, 5 dkg vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 50 dkg gomba, 1 dkg liszt, 1 dl energiaszegény tejföl, 2 ek. étolaj, babérlevél, egész bors, mustár, édesítőszer

**Elkészítése:** A sárgarépát, gyökeret, vörös- és fokhagymát apró kockákra vágjuk és 5 deci vízben kissé megsóva, fedő alatt puhára főzzük. Hűlni hagyjuk és leturmixoljuk. Amíg a zöldség fő, a megtisztított gombát cikkekre vágjuk, és olajon megpirítjuk. Kissé sózzuk, kevés vizet ráöntünk, majd kis lángon 5 percig pároljuk. A zöldségpürét ráöntjük, a lisztet a tejjel simára keverjük, és a gombát ezzel besűrítjük. Megfűszerezzük, és még egyszer felforraljuk.

**Gombafasírt**

**Hozzávalók:** 3-4 személyre 35 dkg csiperkegomba, 1.5 zsemle, 1 tojás, 1 közepes vöröshagyma, zsemlemorzsza, tej, petrezselyem, olaj, őrölt bors, kakukkfű, só

**Elkészítése:** A megtisztított gombát vágd apróra. A zsemlet áztasd tejbe, és jól csavard ki, majd dolgozd össze a gombával, a tojással és két evőkanálnyi zsemlemorzssával. A masszát ízesítsd a finomra vágott vöröshagymával, petrezselyemmel, kakukkfűvel, borssal és sóval. Formázz belőle diónyi

## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

gombócokat, meghempergesd ezeket zsemlemorzsába, és bő forró olajban süsd ki.

## Gombafejek, Orly- módon

**Hozzávalók:** Gombafejek, sörtészta, citromlé, petrezselyem, liszt, olaj, őrölt bors, só

**Elkészítése:** A megtisztított gombafejeket hintsd meg borssal, apróra vágott petrezselyemmel, csepegtess rájuk citromlevet, s hideg helyen így pácold egy óra hosszan. Ekkor sózd, forgasd lisztbe, mártsd sörtésztába, s bőséges olajban süsd pirosra.

## Gombás lecsó

**Hozzávalók:** 50 dkg zöldpaprika, 25 dkg gomba, 3 db kemény paradicsom, 2 nagy fej vöröshagyma, 5 dkg füstölt szalonna, 2 gerezd fokhagyma, 1 csokor petrezselyemzöld, 1 csapott evőkanál piros fűszerpaprika, 1 teáskanál só, késhegynyi törött fekete bors.

**Elkészítése:** Az összes zöldségfélét megmossuk, lecsöpögtetjük, a gomba tönkjét, mint a ceruzát kihegyezzük, és felszeleteljük. A zöldpaprikát karikákra vágjuk, a paradicsomot nyolcadokba aprítjuk. A fokhagymát tisztítás után összezúzzuk. A füstölt szalonnát nagyon apró kockákra metéljük, majd kis lángon, folytonosan kevergetve, a zsírját kiolvasztjuk. Ezután rátesszük a meghámozott és finomra aprított vöröshagymát, és megsóva, fedő alatt üvegesre pároljuk. A gombaszeleteket hozzáadjuk, összekeverjük, majd ismét lefedve addig pároljuk, amíg a gomba levet ereszt. Zsírjára pirítjuk, majd a tűzről lehúzza belekeverjük a pirospaprikát és a fokhagymát. Hozzáadjuk a paprikakarikákat és megborsozzuk. Ismét lefedve, további 10 percig pároljuk. Közben néhányszor megkeverjük. Ezután beletesszük a paradicsomot, és a finomra metélt petrezselyemzöldjét, majd éppen csak addig forrósítjuk, amíg a paradicsom még egyben marad, de már üvegesedik.

## Gombával bélelt karalábé

**Hozzávalók:** 4 személyre 8 fiatal karalábé, 1 közepes vöröshagyma, 15 dkg gomba, 15 dkg főtt sonka, 1 tojás, 1 evőkanál olaj, 1.5 dl húsleves kockából, diónyi vaj, petrezselyem, kakukkfű, bors, só

**Elkészítése:** A karalábékat hámozd meg, és enyhén sós vízben főzd (a forrástól számítva) 15 percig. Majd vedd ki, s vágd ki a belsejüket (fél-egy centi vastag faluk maradjon), a hulladékot vágd apró kockákra. A megtisztított, apróra vágott hagymát az olajon párold üvegesre, majd dobd rá a megtisztított, felaprózott gombát, s sóval, borssal párold félpuhára. Hagyd kihűlni, majd add hozzá az apróra vágott sonkát, a csipetnyi kakukkfűvet, a felaprított karalábéhúst, s ezt alaposan dolgozd össze a tojással. A masszával töltsd meg a kivájt karalábékat, a fejeket tedd tepsibe, öntsd alájuk a húsleveset, s előmelegített sütőben, fólia alatt, mérsékelt tűznél párold kb. 20 percig. Ekkor vedd le a fóliát, kend meg olvasztott vajjal a töltött karalábékat, s végül süsd pirosra.

## Gombával töltött paprika

**Hozzávalók:** 2 - 4 személyre 50 dkg zöldpaprika, 15 dkg gomba, 20 dkg rizs, 15 dkg paradicsompüré, 1 tojás, 1 fej vöröshagyma, 1 kanál zsír vagy vaj, 1 kanál cukor, bors, só

**Elkészítése:** A megtisztított gombát vágd vékony szeletekre, s a lereszelt hagymával egy kanál zsíradékon párold puhára. A zöldpaprikát csumázd ki, s forrázd le. A rizst párold félig puhára (a lecsurgatott maradék főzővizet ne dobd ki!). A rizst keverd el a gombával, az egész tojással, sózd, borsozd, s a keveréket

## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

töltsd a paprikákba. (Ne túl szorosan, mert a táguló rizs kirepesztheti a csomagolást.) A paprikákat tedd egy lábasba, öntsd le - a maradék rizs-lével felhígított paradicsompürével, sózd, borsozd, cukrozd, s lassú tűzön főzd, míg a paprika meg nem puhul. Pelle Józsefné sós vízben főtt burgonyát ajánl hozzá.

## Húsos lecsó Frank módra

**Hozzávalók (4 személyre):** 50 dkg zöldpaprika, 2 paradicsom, 25 dkg darált sovány sertéshús, 2 nagy fej vöröshagyma, 15 dkg rizs, 10 dkg füstölt szalonna, 10 dkg gomba, 3 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál édes pirospaprika (aki szereti a csípőset, tegyen bele keveset), só, törött fekete bors, ízlés szerint, 1 kockacukor.

**Elkészítése:** A zöldpaprikát megmossuk, kicsumázzuk és felszeleteljük. A vöröshagymát tisztítás után felkarikázzuk. A megtisztított gombát felszeleteljük, a rizst átválogatás után megmossuk, és 20 percre tiszta vízbe áztatjuk. A paradicsomot vékony gerezdekre vágjuk. Az apróra metélt szalonna zsíráját kiolvasztjuk, megfonnyasztjuk rajta a vöröshagymát, majd a tűzről lehúzáva belerakjuk a pirospaprikát, és azonnal ráöntünk 2 evőkanál vizet. Hozzáadjuk a darált húst, és a tűzre visszatéve, fehéredésig keverjük. Beletesszük a gombát és a zöldpaprikát, majd fedő alatt üvegesre pároljuk. Ezután hozzátesszük a lecsurgatott rizst, megsózzuk, megborsozzuk, a zúzott fokhagymával, és a kockacukorral ízesítjük. Végül a paradicsomgerezdeket is hozzáadjuk, ráöntünk félliternyi vizet. Befedve, kis lángon keverés nélkül addig pároljuk, amíg a rizs az összes folyadékot magába szívja. 20 percig saját gőzében hagyjuk állni, majd tálalás előtt villával óvatosan fellazítjuk. Salátával kínáljuk.

Elkészítési ideje: kb. 1 óra.

## Karfiol gombával

**Hozzávalók:** 80 dkg karfiol, 40 dkg gomba, 15 dkg vöröshagyma, 20 dkg alma, 2 ek. étolaj, 4 dl kefir, 1 cs. petrezselyem, só, bors, pici babérlevél

**Elkészítése:** A rózsáira szedett karfiolt sós vízben megfőzzük, leszűrjük, és jól lecsepegtetjük. Az apróra vágott hagymát az olajon megfuttatjuk, a vékonyra felszeletelt gombával összekeverjük, és sóval, borssal, babérlevéllel ízesítve fedő alatt puhára pároljuk. Ezután a gombát kiszedjük, és a visszamaradt olajos levet egy lapos tűzálló tálba öntjük. A karfiolt a tálra terítjük, és a meghámozott felszeletelt almával beterítjük. 2 deci kefirrel meglocsoljuk, majd a gombát a tetejére rakjuk. A maradék kefirrel leöntve a sütőben jól átsütjük. Apróra vágott petrezselyemmel meghintve tálaljuk.

## Gombasaláták

## Ciprusi gombasaláta

**Hozzávalók:** 50 dkg gomba, 2 ek. olaj, 1 dl száraz fehérbor, 1 ek. paradicsompüré, 1 dkg koriander mag, 1 citrom leve, só, őrölt bors

**Elkészítése:** A megforrósított olajba rakjuk a megtisztított, cikkekre vágott gombát, és a citrom kivételével, a többi hozzávalóval összekeverjük. Takaréklángon kb. 8 percig pároljuk. A saját levében hagyjuk kihűlni, a citromlével megöntözzük. Jól lehűtve tálaljuk.

## Currys gombasaláta

**Hozzávalók:** 1 doboz gombakonzerv, vagy 10 dkg gomba, 1 adag francia majonéz, 1 dl tejföl, csipetnyi ételízesítő por, egy csapott kiskanál curry por, néhány szál zellerzöld, néhány salátalevél, a tál bélelésére.

## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

**Elkészítése:** A majonézt simára keverjük a tejföllel, az ételízesítő porral és a curry porral és a finomra vágott zeller zöldet és a leszűrt gombát hozzáadjuk. A salátalevelekkel bélelt tálba öntjük és behűtjük.

## Egészség saláta

**Elkészítése:** Simára keverünk egy nyers tojássárgát egy kiskanál mustárral, egy deci tejföllel, pár csepp citromlével, egy kevés porcukorral (vagy egy szacharintablettával) meg egy csipet sóval. Belevágunk karikákra 20-30 deka gombát, néhány szál megtisztított zsenge sárgarépát, 2-3 szál újhagymát zöldjével együtt, 2-3 közepes nagyságú ecetes uborkát, végül hozzáadunk nagyon apró kockára vágva egy megtisztított narancsot. Legalább egy napra jégbe hűtjük, hogy a sok nyers zöldség "megérjen" a salátamártásban.

## Francia gombasaláta

**Hozzávalók:** 50 dkg csiperkegomba, 2-2 ek. tejszín és olaj, só, 1-1 csipetnyi őrölt bors, kakukkfű, bazsalikom, és majoránna, 1 kk. mustár, 2 db kis citrom leve.

**Elkészítése:** A mustárt a tejszínnel meg az olajjal simára keverjük. Pár csepp citromlével ízesítjük, majd lehűtjük. A gombát megtisztítjuk, leöblítjük, majd vékony szeletekre vágjuk. A borssal, kakukkfűvel, bazsalikommal, és majoránnával megszórjuk, a maradék citromlével meglocsoljuk. Két - három óra hosszat állni hagyjuk, közben a tálát megrázogatjuk. Végül leszűrjük, és az elkészített mártásba forgatjuk. Csak a tányéron sózzuk, mert a nyers gomba összeesik.

## Gombás sajtsaláta

**Hozzávalók:** 20 dkg eidami sajt, 20 dkg gombafej, 1 db citrom, 10 dkg ketchup, 1 db fejes saláta, 1 db főtt tojás, 10 dkg majonéz, 5 cl tejszín, őrölt fehér bors, só

**Elkészítése:** A kockákra vágott gombát citromos, sós vízben megfőzzük, levét leszűrjük, és a gombát kihűtjük. A sajtot kockákra vágjuk, a tojást felszeleteljük. A majonézt, a tejszínt simára keverjük, hozzáadjuk a ketchupot, sóval, törött borssal, citromlével ízesítjük. Jól lehűtve salátalevéltre tálaljuk, és citromkarikával díszítjük.

## Gombasaláta 1.

**Hozzávalók:** 500 g champignon gomba, 4 ek. salátaolaj, 1 citrom leve, 1 babérlevél, 1 kk. koriander, 1 kk. szemes bors, só, petrezselyem

**Elkészítése:** A megtisztított, megmosott gombát felszeleteljük, forró olajban átfogatjuk, rádobjuk a babérlevelet, a koriandert és a borsot, kissé megsózzuk, hozzáadjuk a citromlét. Fedő alatt, mérsékelt tűzön 8-10 percig pároljuk. Ha kihűlt, átszedjük egy tálkába - ebben fogjuk tálalni -, lefedjük, és egy éjszakára a hűtőbe tesszük. Tálaláskor meghintjük vágott petrezselyemmel.

## Gombasaláta 2.

**Hozzávalók:** 2 - 3 személyre 50 dkg gomba, 1 citrom leve, 2 dl száraz fehérbor, 1 babérlevél, 8-10 szem koriander, 8-10 szem bors, salátaolaj, petrezselyem, só

**Elkészítése:** A megtisztított gombát, szeleteld fel, és kevés olajon párold félpuhára a babérlevéllel, a korianderrel, kevés borssal, sóval, valamint a borral és citromlével. Ha kihűlt, egy fél napra tedd hűtőbe, s a tálalás előtt hintsd meg vágott petrezselyemmel.

## Görög gombasaláta

**Hozzávalók:** 50 dkg gomba, 1 dl olaj, 1 dl száraz fehérbor, 1 kk. ketchup, 3 db citrom, 1 csokor petrezselyem, só, 1 kk. szemes bors, 2 db babérlevél, késhegynyi

## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

kakukkfű, 1 kk. koriandermag. **Elkészítése:** Zacskóba kötjük a fűszereket, kicsavarjuk, 1 citrom levét elkeverjük az olajjal, a borral, a ketchuppal, és héjastól belekarikázzuk, a megmaradt 1 citromot. Megsózzuk, beletesszük a fűszeres zacskót, 5percig forraljuk, majd belekeverjük a cikkekre vagy nagy szeletekre vágott gombát. 8 percig betakarva főzzük, közben megkeverjük. Ezután a fűszeres zacskót kiemeljük, és a lébe vegyítjük a másik két citrom levét. Ezt a salátát, előételként vagy fogyókúrás vacsorának is alkalmas, nagyon hidegen tálaljuk.

## Gundel-saláta

**Hozzávalók:** 15 dkg főtt vagy konzerv gomba, 15 dkg csirág (főtt vagy konzerv), 10 dkg főtt zöldbab (ceruzabab), 10 dkg nyers uborka, 10 dkg zöldpaprika, 10 dkg paradicsom, fél fej saláta, 1 citrom, só, őrölt bors, ecet, olaj, ketchup, ízlés szerint.

**Elkészítése:** A főtt gombát, az uborkát, a zöldpaprikát és a hámozott paradicsomot vékonyra felszeleteljük, a zöldbabot, és a csirágot kb. 2-3 cm hosszú darabokra vágjuk. Ecetes, olajos öntetet készítünk, amelyet sóval, borssal, ketchuppal, és citromlével ízesítünk. A feldarabolt nyersanyagokat ezzel jól összekeverjük, és salátalevelekkel borított üvegtálra halmozzuk fel.

## Kagylósaláta szarvasgombaszósszal (Salade de moules sauce aux truffes)

Előkészítés: 30 perc - főzés 10 perc

**Hozzávalók:** 1 l fekete kagyló, mogyoróolaj, 1 gerezd zúzott fokhagyma, 4 megtisztított mogyoróhagyma, 4 nagy sampinyon, 20 g vaj, őrölt bors, a kagylók főzőleve Saláta: 1 kis fej saláta, 1 fej fodros levelű saláta, 1 pár levél lollo rosso saláta, friss spenótlevelek, 10 cl tejszín, petrezselyem, zeller, kapor, 50 cl szarvasgomba-lé, 5 evőkanál tárkonyos ecet, 5 evőkanál olaj, só, bors, 2 evőkanál cukor, 1 mogyoróhagyma, 2 szép paradicsom

**Elkészítése:** Mossuk meg alaposan a kagylót, csöpögtessük le. Melegítsük meg a mogyoróolajat. Adjuk hozzá az összevágott mogyoróhagymát, gombát és fokhagymát. Adjuk hozzá a megmosott kagylót és melegítsük nagy lángon letakarva, időnként rázogatva. Főzés közben adjuk hozzá a borsot. A kagyló megfőtt, ha mindnek kinyílt a héja. A túzról levéve adjuk hozzá a vajat. Rázzuk össze, majd hagyjuk hűlni. A főzővizet tegyük félre. Mossuk meg a salátákat és csöpögtessük le. Készítsük el a szószt: keverjük össze az ecetet, cukrot, olajat, összevágott hagymát, néhány csepp szarvasgombalevet, 1 evőkanál leszűrt főzővizet, sót, borsot. Tegyük az összes hozzávalót egy üvegtálba. Szedjük ki a kagylókat a héjukból. Forraljunk fel 1,5 deciliternyit a leszűrt főzővízből, hűtsük le. Verjük fel a tejszínt joghurt sűrűségűre. Keverjük hozzá a kihűlt főzővizet és a maradék szarvasgombalét. Sózzuk, borsozzuk. Vágjuk finomra a zellert és a petrezselymet. Vágjuk gerezdekre a paradicsomot. 4 tányérra osszuk el a salátákat és spenótleveleket. Tegyük rá a kagylót, locsoljuk meg az öntettel. Díszítsük a zöldfűszerekkel, a paradicsommal és a kaporágakkal.

## Lengyel gombasaláta

**Hozzávalók:** 50dkg gomba, 2 nagy fej vöröshagyma, só, őrölt bors, néhány szem tört szegfűbors, egy kevés szurokfű (oregano), 1 kk. ecet

**Elkészítése:** A gombát meghámozzuk, és vastagabb karikára vagy cikkekre vágjuk. Enyhén ecetes forró vízbe dobjuk, és a karikára vágott hagymával megfőzzük. Levéből kiszedve tálra tesszük, és a fűszerekkel meghintjük, egy kevés ecettel, bőven olajjal meghintjük. Jól behűtve tálaljuk.

## Majonézes gombasaláta

**Hozzávalók:** 50 dkg gomba, 1 adag francia majonéz, 2 dl tejföl

## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

**Elkészítése:** Ha a gomba apró szemű, akkor csak megtisztítjuk, ha nagyobb, akkor félbe, vagy négyrét vágjuk. Lobogva forró enyhén ecetes vízbe dobjuk, és 5 percig főzzük. Leszűrjük, kihűtjük, majd a tejföllel hígított majonézbe keverjük.

**Meleg camembert sajt szarvasgombával, salátával**

**Hozzávalók 4 személyre:** 1 karika camembert sajt, 1 doboz madársaláta vagy más zöldsaláta) 20 g szarvasgomba hajszálvékony csíkokra vágva, olívaolaj, francia vinaigrette salátaöntet

**Elkészítése:** A camembert félbe vágva, fadobozában sütőbe tesszük (maximális hőmérsékleten) 5-10 percre. A megolvadt sajtra olívaolajat öntünk, illetve meghintjük a szarvasgombával. A salátát az öntettel összekeverjük és a sajttal egy időben tálaljuk.

**Nyers gombasaláta**

**Hozzávalók:** 50 dkg gomba, 2 dl joghurt, 1 tojássárgája, 2-3 ek. olaj, só, őrölt bors, 1kk. mustár, 1 nagy citrom leve, 1 csokor snidling.

**Elkészítése:** A tisztított, felszeletelt gombát a citromlével megöntözzük, és legalább egy órára hűtőbe tesszük. Az öntethez a tojás sárgába cseppenként öntjük az olajat, közben keverjük mustárral, sóval, borssal ízesítjük. Végül belekeverjük a joghurtot. A tálra halmozott gombára öntjük, a tetejét megszórjuk apróra vágott snidlinggel.

**Pácolt gombasaláta - Japán**

**Hozzávalók:** 20 apró gombafej, 1 evőkanál szójaszós, 2 evőkanál ecet, 2 evőkanál sherry, 1 evőkanál cukor, só, 1 fej hagyma apróra vágva

**Elkészítése:** A gomba kivételével a hozzávalókat keverjük össze, forraljuk fel és öntsük a gombára. Pácoljuk 24 óra hosszat. Fogvájóra szűrve előételnek kínáljuk.

**Paradicsomos gombasaláta 1. (Előételként)**

**Hozzávalók 6 személyre:** 1 kg csiperkegomba, 8 fej gyöngyhagyma vagy 2 közepes vöröshagyma, 60 dkg paradicsom, 4 gerezd fokhagyma, 6 evőkanál olaj, 1 teáskanál koriander, 3-4 evőkanál almaecet, 1 csomó metélőhagyma, őrölt fehérbors, só.

**Elkészítése:** A megmosott gombát a szárával együtt vékony szeletekre vágjuk, a hagymát, szintén vékonyra felkarikázzuk, a fokhagymát szétnyomjuk. Egy magas falú, öblös serpenyőben felforrósítjuk az olajat, üvegesre pároljuk benne a hagymát, hozzáadva a fokhagymát is, beletesszük a gombát, egészen enyhén megsózzuk és folyton kevergetve, erős lángon átpirítjuk, de egy percnél ne tovább, hogy ne kezdjen el levet eresztetni és megfonnyadni a gomba. Tegyük tálba, adjuk hozzá a cikkekre vágott paradicsomot, sóval, őrölt fehér borssal, mozsárban összetört korianderrel, ecettel ízesítjük, keverjük át jól, a tetejét hintsük meg finomra vágott metélőhagymával. Igazi íze akkor jön ki, ha kissé langyosan tálaljuk, de hidegen is fogyasztható

**Paradicsomos gombasaláta 2.**

**Hozzávalók:** 50 dkg gomba, 3 nagyobb paradicsom, 2 vöröshagyma, 1 cs. petrezselyem, só, fehér bors, poré, ecet, cukor

**Elkészítése:** A hozzávalókat feldaraboljuk és összekeverjük.

**Párizsis nyárs**

**Hozzávalók:** 30 dkg párizsi egy darabban, 2 csokor zöldhagyma, 8 kicsi gombafej, 2 nagy zöldpaprika, só, törött bors, mustár, ízlés szerint, liszt, tojás, és zsemlemorzsa a bundázáshoz, 4 fél hurkapálca (vagy hosszú hústűk).

## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

**Elkészítése:** A párizsiról a bőrt lehúzzuk, és négy egyforma vastag szeletre vágjuk. A zöldhagymát megtisztítjuk, és négy részre elosztjuk. A megtisztított gombát ugyancsak négy részre osztjuk. A zöldpaprikát megmossuk, szárát és csomóját kiszedjük. Félbevágva ugyancsak 4 darab lesz belőle. Egy nyársra való párizsit - hagymát - gombát, és zöldpaprikát egyformanagyságúra darabolunk, majd váltogatva felfűzzük a hurkapálcára. Megsózzuk és megborsozzuk. Mustárral is bekenjük, és lisztbe forgatjuk. Ezután belemártjuk a felvert tojásba, végül meghempergetjük zsemlemorzsában és beletesszük a 180 fokos forró olajba. 2-3 perc alatt szép világosbarnára megsütjük, és a fölösleges olajat lecsöpögtetjük róla. A másik három nyársat ugyanúgy elkészítjük. Melegen, többféle saláta kíséretében tálaljuk. Egyszerű és gyorsan készíthető.

## Pritaminos gombasaláta

**Hozzávalók:** 50 dkg sampinyon gomba, 5 evőkanál olaj, 1 kis fej vöröshagyma, 1-1 késhegynyi pirospaprika és őrölt bors, 2-2 evőkanál pritamin, és paradicsompüré, 1 kávéskanál porcukor, 1 babérlevél, kakukkfű, 1/2 citrom, 5 cl fehérbor, só.

**Elkészítése:** A finomra vágott hagymát olajban megfonnyasztjuk. Beletesszük a megmosott, cikkekre vágott gombát. Babérlevelet, kakukkfűvet, citromlevet, egészben hagyott citromhéjat beletéve, paprikával, borssal megszórjuk, és kevés vizet aláöntve puhára pároljuk. Azután a babérlevelet és citromhéjat kivesszük. Hozzákeverjük a pritamint, a paradicsompürét, a cukrot és a fehérbort. Rövid ideig főzzük, majd lehűtjük.

## Rakott gombás saláta

**Hozzávalók:** 25 dkg gomba, 40 dkg burgonya, 20 dkg vöröshagyma, 2 dl kefir, 1 ek. mustár, citromlé, só, bors, édesítőszer

**Elkészítése:** A burgonyát héjában feltesszük főni. Amíg megpuhul, a kefirhez hozzákeverjük a mustárt, sót, citromlevet, édesítőszert, és borssal ízesítjük. A megmosott gombát szeletekre vágva, citromleves vízben megfőzzük. A megfőtt burgonyát meghámozzuk, és a hagymával együtt vékony karikákra vágjuk. Végül az összes hozzávalókat salátástálba rétegezve lerakjuk, és a kefires keveréket ráöntjük.

## Spanyol saláta

**Hozzávalók:** 30 dkg gomba, 25 dkg zöldbab, 30 dkg paradicsom, 1 szál póréhagyma vagy 1 csomó újhagyma, 1 csomó petrezselyemzöld, kb. másfél dl olaj, só, ecet, őrölt bors, ízlés szerint. **Elkészítése:** A megmosott és megtisztított gombát cikkekre vágjuk, majd egy kevés olajban megpároljuk. A zöldbabot kb. 2 cm-es darabokra vágva sós vízben megfőzzük (konzervet is használhatunk), és mindkettőt lehűtve tálba tesszük. A meghámozott paradicsomot cikkekre vágva adjuk hozzá. Ecettel, olajjal salátalevet készítünk, fűszerezünk, a tálba vegyítjük, és a finomra vágott petrezselyemzölddel együtt jól összekeverjük. Tetejét megszórjuk a vékonyan felkarikázott póré- vagy újhagymával, amely egyben a saláta díszítése is.

## Svéd gombasaláta 1.

**Elkészítése:** 25 dg gombát folyó vízben alaposan mossunk meg, majd szeleteljük fel. Adjunk hozzá egy diónyi apróra vágott vöröshagymát, és 2 evőkanál olajon, fedő alatt pároljuk, amíg az összes levét elfővi. Ha túl száraz a gomba és nem enged elég levet, akkor öntsünk alá kb. 0,5 dl vizet, hogy puhára párolódjon. A zsírára süttött, de meg nem pirított hagymás gombához tegyünk 3 evőkanál paradicsompürét, 1 mokkáskanál szőlőcukrot, 1 csapott mokkáskanál sót, fél mokkáskanál bazsalikomot, negyed mokkáskanál őrölt babérlevelet, negyed



## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

mokkáskanál kakukkfűvet, egy csipet őrölt borsot és pár csepp citromlevet. Végül öntsünk rá 2 dl vizet, és jól összekeverve pár percig lassan forraljuk. Hűtőszekrényben másnapig érleljük. Hidegen tálaljuk. Az egzotikus ízek kedvelői az őrölt borsot helyettesíthetik szurokfűvel vagy finomra reszelt szerecsendióval is. A fenti adag két személynek elegendő. Nálunk a svéd gombasalátát sokan a Gundel étterem receptje szerint készítik. Ennél a változatnál hagyjuk el a bazsalikomot és az őrölt borsot belőle, a kakukkfű mennyiségét pedig növeljük duplájára, vagyis most fél mokkáskanálnyi adjunk hozzá. Jellemző még erre a változatra az intenzív savanykás íz, ezért most a tisztára mosott citrom héját vékonyan hámozzuk le, és 2-3 szál apróra vágott petrezselyemlevéllel együtt tegyük a nyers gombához. A végén távolítsuk el belőle a citromhéjspirált, és 1 evőkanál citromlével savanyítsuk. Salátalevelekkel bélelt üvegtálban szervírozzuk, és héjától megfosztott vékony citromkarikákkal díszítsük.

## Svéd gombasaláta 2.

**Hozzávalók (6-8 személyre):** 600 g champignon gomba, 1 nagy fej hagyma, 150 g paradicsompüré, 1 dl olaj, 2 babérlevél, 1 citrom, 1 mokkáskanál szárított kakukkfű, só, bors, kevés porcukor vagy édesítőszer.

**Elkészítése:** Az olajon üvegesre pároljuk a nagyon finomra megvágott vagy reszelt hagymát, rádobjuk az alaposan megmosott - nem hámozott! -, nagyságuktól függően gerezdekre vagy nem túl vékony szeletekre vágott gombát, néhány percig együtt pirítjuk, majd hozzáadjuk a paradicsompürét, a citrom reszelt héját és átszűrt levét, a babérlevelet, a kakukkfűvet, egy kevés őrölt borsot, és lassú tűzön, fedő nélkül puhára pároljuk. Végül ízlés szerint sózzuk, és egy kevés cukorral vagy édesítőszerrel ízesítjük - és valóban ízesítésről van szó, mert a cukortól nem lesz édes, csak az étel zamata válik hangsúlyosabbá! Eltávolítjuk a babérlevelet, hagyjuk kihűlni, üvegtálba szedjük, citromkarikával, petrezselyemlevéllel díszítjük. Előételnek (ez esetben némi pirított kenyérral) kínáljuk, de hideg sülték mellé is kitűnő kíséret!

## Svéd gombasaláta 3.

**Hozzávalók:** 50 dkg gomba 1 közepes fej vöröshagyma, 1 kis doboz paradicsompüré, 1 babérlevél, kis reszelt citromhéj, só, bors, cukor, ketchup, kis citromlé, 1 dl olaj

**Elkészítése:** A hagymát megtisztítjuk, apróra vágjuk, és az olajban kicsit megpirítjuk. Hozzáadjuk a megtisztított megmosott, nagyobb darabokra vágott gombát, a paradicsompürét és a fűszereket. Együtt puhára pároljuk. Hagyjuk, hogy a levét elfője, majd levesszük a tűzről és hagyjuk kihűlni. Jégbe hűtve tálaljuk.

## Svéd gombasaláta 4.

**Hozzávalók:** 30 dkg gomba, 5 dkg vöröshagyma, 6 dkg olaj, 4 dkg paradicsompüré, 1 dl fehérbor, 1 babérlevél, fél g törött bors, reszelt citromhéj, kis csomó zöldpetrezselyem, só

**Elkészítése:** Friss, fehér, apróbb gombákat megtisztítva, megmosva, negyedekbe, nyolcadokba, cikkekre vágva - olajban világosra pirított vöröshagymán - addig párolunk, amíg leve elpárolog. Megsózzuk, borsozzuk, kis darabka babérlevelet teszünk rá. Felengedjük fehérborral, paradicsompürét adunk hozzá, egy kevés citromhéjat, szükség szerint csontlevet, és addig pároljuk, míg a kívánt sűrűséget eléri. Hidegen tálaljuk, zöldpetrezselyemmel meghintve.

**Svéd gombasaláta 5.**

**Hozzávalók:** 50 dkg gomba, 1 dl olaj, 1 fej vöröshagyma, 1 kis doboz paradicsomsűrítmény, só, őrölt bors, 1 kk. babérlevélpor, csipetnyi cukor, 1 citrom reszelt héja, néhány csepp citromlé

**Elkészítése:** Az olajon világosra pirítjuk a nagyon apróra vágott hagymát, beletesszük a vastagabb szeletekre vágott gombát, és sóval, borssal ízesítve addig pároljuk, míg a levét el nem fővi. Ekkor közékeverjük a paradicsomot, a citromhéjat, a babérlevélport, és még néhány percig pároljuk. Ha túl sűrű lenne, kevés vízzel hígítjuk. Végül meglocsoljuk a citromlével, és jól lehűtve tálaljuk.

**Svéd gombasaláta 6.**

**Hozzávalók:** 50 dkg gomba, 15 dkg vöröshagyma, 1 dl olaj, 3 evőkanál paradicsompüré, 1 citrom, 5 cl fehérbor, fél csomó petrezselyemzöld, só, őrölt fehérbors, babérlevél, ízlés szerint.

**Elkészítése:** A gombát váltott vízben többször alaposan megmossuk, megtisztítjuk, majd egyenletes apró kockákra vágjuk. A finomra vágott vöröshagymát az olajban megpároljuk, hozzáadjuk a gombát, majd a paradicsompürét. Sóval, borssal és babérlevéllel ízesítjük. Pikáns ízt a fehérbor, és egy kevés citromlé mértéktartó használatával adjuk meg. Addig pároljuk, amíg a gomba felesleges leve el nem fő. A tűzről levéve lehűtjük, és hidegen, tetején egy finomra vágott petrezselyemzölddel megszórt citromszelettel tálaljuk.

**Tejszínes-majonézes gombasaláta**

**Hozzávalók:** 50 dkg sampinyon gomba, 1/2 citrom, 4 evőkanál majonéz, 2 evőkanál tejszín, 1 csipet cukor, 1 kávéskanál ecetes tárkonylevél, 1 kávéskanál mustár, 1/4 csomó petrezselyemzöld, 1 késhegynyi őrölt bors, só.

**Elkészítése:** A megmosott, csíkokra vágott gombát, sós, citromos vízben puhára főzzük. Leszűrjük, majd összekeverjük tejszínnel hígított majonézzel, amit kevés cukorral, borssal, sóval, finomra vágott tárkonylevéllel, petrezselyemzölddel és citrom levéllel ízesítünk.

**Vegyes zöldségsaláta**

**Hozzávalók:** 15-20 dkg konzerv sárgarépa; - zöldbab, - zöldborsó, - spárga, - kukorica, - gomba, 1 kis fej lilahagyma, 1/2 csomó metélőhagyma, 1 nagy paradicsom, 3 evőkanál 5%-os borecet, 6 evőkanál olaj, 1 csipet cukor, só.

**Elkészítése:** A leszűrt konzerv sárgarépát, - zöldbabot, - zöldborsót, - spárgát, - kukoricát, gerezdre vágott gombát összekeverjük a cikkekre vágott paradicsommal. Az olajból, ecetből, finomra vágott metélő- és lilahagymából, kevés cukorral, sóval öntetet készítünk. Ezzel öntjük le a zöldségeket és összekeverjük.

**Gomba eltevése****A szarvasgomba eltartása és tartósítása házilag**

**Elkészítése:** A szarvasgombát célunktól függően különböző időtartamra tehetjük el, és ennek megfelelően célszerű a módszert kiválasztani. Szintén fontos a felhasználás módja, mert ez is befolyásolhatja miképp, és mivel próbálkozunk. Az itt leírt módszerek egy részét kipróbáltam, más részüket is ismerem a gyakorlatból, azonban van, amelyiket csak irodalomból, leírásból gyűjtöttem. Nagyon fontos hogy csak jó minőségű szarvasgombát tartósítsunk, éretlen, kukacos, stb. gomba nem alkalmas tartósításra. A gombát minden tartósításhoz folyó hideg víz alatt kefével óvatosan, de alaposan tisztítsuk meg, majd hagyjuk megszáradni.

### **Ecetes gomba**

**Elkészítése:** A termesztett csiperke, a vadon termő csiperke és a róka-gomba is elkészíthető savanyúságnak.

A gombát alaposan mossuk, tisztítsuk meg. A tönk alsó szélét vágjuk le. Ezután 2%-os citrom- vagy borkősavas vízbe szűrőkanállal vagy szitával bemártva 5 percig előfőzzük. Majd hideg vízben gyorsan hűtsük le, és lecsöpögtetve rakjuk tetszetősen üvegekbe. A felöntő levét forraljuk fel, adjunk bele néhány szem fekete borsot, babérlevelet, esetleg kevés tárkonyt. Végül, ha már jól forr, minden liter vízhez számítva 4 dkg sót és 2,5 dl 10%-os ecetet is tegyünk bele. A gomba elég nehezen tartható el, azért minden üvegre tegyünk egy késhegynyi szalicilt vagy benzoesavas nátriumot, és öntsük rá a leszűrt felöntő levét még melegen. Rázogatva vagy kis műanyag lapátkával elegyengetve a gombákat, hajtsuk ki a légbuborékokat. Celofánnal bélelt csavaros tetővel azonnal zárjuk le, majd meleg vízfürdőben 15 percig, 100 C fokos hőmérsékleten csírátlanítsuk. A sterilizálás befejezésével szedjük ki az üvegeket a vízfürdőből tálcára, hogy készítményünk ne puhuljon túl.

### **Fűszeres gombasaláta**

**Elkészítése:** 1 kg apró gombát megtisztítunk, és egészben hagyva sós vízben néhány percig forralunk. Ezután leszűrjük, és levét lecsurgatjuk. Közben ízlés szerint hígított borecetet forralunk kevés sóval, cukorral ízesítve. A gombát bő szájú üvegekbe rakjuk, minden rétegre néhány szem fekete borsot, köménymagot, 1-2 szelet tisztított tormát és 1-2 szál kaporot teszünk. Három nap múlva az ecetet leöntjük, felforraljuk, és ha kihűlt, ismét a gombára öntjük. Az elfőtt ecetet pótolni kell, hogy a lé mindig ellepje a gombát. Most már végleg lekötjük, és 10-12 percig gőzöljük. Hideg helyen tartjuk. Néhány hétig figyeljük az üveget, és ha a lé zavarosodni kezd, öntsük le, és új ecetet készítve, ismét gőzöljük ki.

### **Gomba ecetben**

**Elkészítése:** A még ki nem nyílt, zárt fejű sampinyon gombát megtisztítjuk, azaz a szár földes részét levágjuk, de a héját nem húzzuk le. Jól megmossuk, a nagyobb gombákat felszeleteljük, a kisebbeket egészben hagyjuk, és kisebb üvegekbe rakjuk. Egy l vízhez 2 dl ecetet, 1 evőkanál sót, 2-3 babérlevelet, néhány szem borsot és koriandermagot, egy evőkanál cukrot és 1 fej karikára vágott vöröshagymát adunk, felfőzzük, forrón az üvegekbe tett gombára öntjük, lekötjük, és 10 percig gőzöljük. Salátákhoz, húsok, hidegtálak díszítéséhez használjuk.

### **Gomba gőzölve 1.**

**Elkészítése:** A gombát megmossuk, ha nagyok feldaraboljuk, kevés sóval, zsír nélkül feltesszük párolni. Azután saját levével együtt üvegekbe rakjuk, és kb. 40 perc alatt kigőzöljük. A gőzölő edényben hagyjuk kihűlni, csak aztán tesszük a végleges helyére

### **Gomba gőzölve 2.**

**Elkészítése:** Egy kg gombát (csiperke vagy vargánya) megtisztítunk, megmosunk, és szeletekre vágva kisebb üvegekbe rakjuk. A tetejére egy mokkáskanálnyi szalicilt szórunk, és felöntjük felforralt, majd kihűtött sós vízzel. Az üvegeket lekötjük, és addig gőzöljük, amíg az üvegben levő sós víz, gyöngyözni nem kezd. A vízben hagyjuk kihűlni. Tejfölös gombának, mártásnak, levesnek stb. használjuk.

### **Gomba sóban 1.**

**Elkészítése:** A jól megmosott, megtisztított gombát lecsurgatjuk, és szeletekre, vagy kisebb darabokra vágva - rétegenként sózva - üvegekbe rakjuk. Alul és felül

## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

só legyen. Felhasználás előtt hideg vízben kiáztatjuk, levest, mártást készíthetünk belőle. Sós leve kitűnő ízesítő.

## Gomba sóban 2.

**Hozzávalók:** 1 kg gomba, 50 dkg só

**Elkészítése:** Bármilyen gomba eltehető sóban.(legjobb a róka gomba és a vargánya). A gombát lemérjük, zománcozott edénybe tesszük és lesózzuk. Egy napig álljon a sóban. Másnap az üvegek aljára újni sós réteget teszünk és ráhelyezzük a finoman kinyomkodott gombát. A tetejére szintén újni sós réteg kerül. Az üvegeket celofánnal zárjuk le (a fémtető hamar berozsdásodik a sótól, és a gomba megromlik) és tegyük hűvös helyre. Mivel levet enged, felhasználás előtt szűrjük le és áztassuk ki. Húsok és levesek ízesítésére alkalmas.

## Gomba vörös borban

**Elkészítése:** A megtisztított, megmosott és lecsurgatott gombát (vargánya, csiperke stb.) szeletekre vágjuk, és vörös borban 5 percig forraljuk, azután a tűzről levéve hűlni hagyjuk. A kihűlt gombát üvegekbe rakjuk, a bort újból felfőzzük, és forrón a gombára öntjük, a tetejére egy ujjnyi olvasztott zsírt öntünk, lekötjük, és hűvös helyre tesszük. Télen a zsírt leszedjük, és a főzésnél felhasználjuk, a gombát pedig a borral együtt vad- és marhahúsok ízesítésére, mártás készítésére használjuk.

## Gombapor

**Elkészítése:** A megbízható, ehető kerti vagy erdei gombák bármelyikéből, esetleg többféleből vegyesen is készíthetjük. A megtisztított megmosott gombát vékony szeletekre vágjuk, és a napon vagy a sütőben csontkeményre szárítjuk (száríthatjuk cérnára fűzve is), mozsárban megtörjük, és csavaros fedelű üvegbe tesszük. Ebből a gombaporból személyenként egy kávéskanálnyit számítva mártást készíthetünk vagy levest, pecsenyelét stb. ízesíthetünk vele.

## Gombás leves-ízesítő

**Hozzávalók:** 1 kg teljesen friss, még ki nem nyílt, ép gomba, 50 dkg piros színű zöldpaprika, 50 dkg paradicsom, 25 dkg vöröshagyma, 2 dl olaj, 0,5 dl ecet, ízlés szerint só és őrölt fekete bors

**Elkészítése:** A gombát gondosan megtisztítom földes szárától (legjobb, ha ceruza módjára "kihegyezem", így csak nagyon kevés megy belőle veszendőbe), megmosom, lecsöpögtetem, majd forrásban levő sós vízben az újraforrástól számítva 5 percig főzöm, leszűröm. A zöldpaprikát megmosom, kicsumázom, felszeletem, a paradicsomot meghámozom, és ugyancsak felszeletem. (Ha egyenként forró vízbe teszem négy másodpercre, a paradicsom héja könnyűszerrel levehető.) Az ugyancsak felszeletelt, forrázott gombát és az összes többi hozzávalót ledarálom, majd 1,5 dl olajon sóval, borssal megpárolom. Ha zsírjára sült, belekeverem az ecetet, és addig főzöm, amíg újból zsírjára nem sül. Még tűzforrón kicsi üvegekbe töltöm, tetejére csorgatok egy teáskanálnyit a maradék olajból, és légmentesen lekötöm. Forrásban lévő vízben 30 percig gőzölöm, és a vízben hagyom kihűlni. Az ily módon készített gombás ízesítő akár egy évig is eláll. Gombaleves vagy gombamártás készíthető belőle, vagy egyéb gombát is tartalmazó ételekhez kiváló ízesítő.

## Gombás vegyes saláta

**Hozzávalók:** 1 kg uborka, 1 kg zöldpaprika, 30 dkg sampinyon gomba, 20 dkg apró vöröshagyma (mogyoróhagyma), 1 citrom, 5 dkg só, 2 dl ecet, 5 dkg cukor.

## Klement András

## A Drótpostagalamb recepttára 23. Könyv

**Elkészítése:** A salátának való szép friss uborkákat megmossuk, és héjával együtt nem túl vékonyra legyaluljuk, vagy késsel felszeleteljük és besózzuk. A kissé már megpirosodott paprikát kicsumázzuk, jól megmossuk, karikára szeleteljük, és ugyancsak besózzuk. Az apró, kemény kis gombákat egészben hagyva citromos vízben néhány percig főzzük, utána lehűtjük. Az apró hagymákat megtisztítjuk és leforrázzuk. Ha mindent előkészítettünk, az uborkát és a paprikát gyengén kinyomjuk a sóból, hozzáadjuk a lecsurgatott gombát és hagymát, és üvegekbe rakjuk. Egy l vízbe kb. 2 dl ecetet, 5 dkg sót és ugyanannyi cukrot teszünk, felforraljuk, majd ha langyosra hűlt, az üvegekbe rakott vegyes salátára öntjük, lekötjük, és hűvös helyre tesszük.

## Gombasaláta

**Elkészítése:** 1 kg gombát (csiperke, vargánya, rizike stb.) megtisztítunk, megmosunk, és a nagyságától függően félbe vagy szeletekbe vágunk. Tálba tesszük, gyengén ecetes, sós vízzel leforrázzuk, és lefödve egy óra hosszat állni hagyjuk. Ekkor szűrőben jól lecsurgatjuk. Fél kg megtisztított vöröshagymát karikára vágunk, és a gombával rétegezve üvegekbe rakjuk. Minden sort megszórunk egy mokkáskanál sóval és meglocsolunk egy evőkanálnyi borecettel. A legfelső sorra valamivel több sót és ecetet öntünk, és a gombákat hurkapálcikával leszorítjuk. Az üveget lekötjük, és hűvös helyre tesszük.

## Gombasaláta fűszeresen

**Elkészítése:** Egy kg apró gombát megtisztítunk, és egészben hagyva sós vízben tíz percig forralunk. Ezután leszűrjük, és vizét lecsurgatjuk. Közben ízlés szerint hígított borecetet forralunk, kevés sóval, cukorral ízesítve. A gombákat bő szájú üvegekbe rakjuk, minden rétegre néhány szem feketeborsot, köménymagot, 1-2 szelet tisztított tormát és 1-2 szál kaprot teszünk. Ha az üveg megtelt, a felforralt ecetet hidegen ráöntjük, és az üveget lekötjük. Három nap múlva az ecetet leöntjük, felforraljuk, és ha kihűlt, ismét a gombára öntjük. Az elfőtt ecetet pótolni kell, hogy a lé mindig ellepje a gombát. Most már végleg lekötjük, és 10-12 percig gőzöljük. Hideg helyen tartjuk. Néhány hétig figyeljük az üveget, és ha a leve zavarosodni kezd, öntsük le, és új ecetet készítve ismét gőzöljük ki.

## Kaprok gombasaláta

Előkészítés: 60 perc Nehézség: 1

**Hozzávalók:** Tetszés szerinti mennyiségben apró, még ki nem nyílt gomba, kilogrammonként 10 szemes fekete bors, 1 kis tormagyökér, 1 csokor friss kapor, 1 babérlevél, 1 késhegynyi őrölt köménymag, ecet, cukor, só ízlés szerint

**Elkészítése:** A gombát gondosan megtisztítom földes szárától, és többször váltott vízben (de nem áztatva) megmosom és lecsöpögtetem. Ezután forrásban levő, enyhén sós vízbe dobom az egészben hagyott gombákat, majd szűrőkanálban lecsöpögtetve azonnal tiszta, kiforrázott üvegekbe töltöm. Egy sor gombára rászórok a fűszerekből, majd újabb gombaréteget teszek rá. Ecettel, sóval, cukorral kellemesen savanykás levet készítek, felforralom, és ha kihűlt, ráöntöm a gombára. Légmentesen lekötöm. 3 nap múlva kibontom, levét leöntöm, újból felforralom, majd ismét ráöntöm a gombára a már kihűlt levet. Az elforrt folyadékot pótolom. Ismételen lekötöm, végül harmadszor is megismétlem a műveletet. Az üveget légmentesen lekötve vízzel teli fazékba teszem, és a forrástól számított 15 percig gőzölöm. A forró vízben hagyom kihűlni, majd óvatosan kiemelve megtörülgetem, és végleges helyére teszem. Megjegyzés: Nagyon finom saláta, nagyon sokrétűen használható. A felbontott gombát néhány napig hűtőszekrényben tárolhatjuk.

### Szarvasgomba tárolása

Rövid időre, néhány napra vagy max 2-3 hétre

A frissen szedett nem kukacos, jó minőségű szarvasgombát minél előbb, egyenletes hőmérsékletű a - legjobb 0 C fok környéke (1,0 - -1,0) - hűtött helyre (hűtőszekrénybe) tesszük következő módszer szerint. Zárt dobozban lehetőleg mosatlan földes (esetleg száraz kefével óvatosan megtisztított). állapotban tesszük el, szalvétát helyezve mellé (páratartalmat felszívandó) a dobozban. Így, ha egészséges volt 2-3 hétig minőségvesztés nélkül megőrizhetjük a gombát. Nekem ez a módszer bevált. Ha a gombát megmostuk (hideg vízzel, és kefével, ahogy kell) némileg csökkenhet a módszer állagmegőrző hatékonysága. Tehetjük - tapasztalat szerint - zárt doboz helyett papír/kartonzacskóban is a hűtőbe.

Mosott állapotban használatos módszer, hogy a gombát zárt dobozban annyi rizsszel együtt tesszük a hűtőbe, ami éppen elfedi a gombát. Tapasztalatom szerint ennek hátránya, hogy a gomba kiszáradhat, és jelentős súlyvesztést szenvedhet. A rizs azonban kiváló szarvasgomba íz kap. Az így eltett gomba néhány hétig kis veszteséggel, és a száradásból adódó minőségvesztéssel több hétig is eltartható. 3. APICIUS szakácskönyve szerint (1498, Milano) sokáig eltarthatod, ha a tubereket, melyeket víz meg nem rontott, edénybe teszed, váltakozva száraz fűrészpont és gipszet hintesz rájuk, és hideg helyre rakod. (Nem próbáltam ki, de érdekes módszer)

### Szarvasgomba tartósítása

Hosszabb időre. Számos módszert ismerünk, némelyiket régi feljegyzésekből idézzük.

**Szarvasgomba libazsírban:** Egyik legnépszerűbb és legjobb házi tartósítási módja a szarvasgombának. A gombát alaposan megmossuk, megszáritjuk majd steril jól záródó, edénybe tesszük, majd ráöntjük a kb. 80 fokra felmelegített libazsírt. Hűtőbe tároljuk jó pár hónapig eltartható így a gomba, és kiváló ízű libazsírt is nyerünk.

**Sósvíz-konzerv:** A gomba befedéséhez elegendő vizet kevés kakukkfű, babérlevél, négyféle fűszer, só és néhány szegfűszeg keverékével felforraljuk. Miután leülepedett és lehűlt megszűrjük, a megmosott, lecsepegtetett és hámozatlan szarvasgombát az edénybe rakjuk, és a folyadékkal leöntjük úgy, hogy teljesen befördje. Ily módon 20-30 napig eltarthatjuk. Nem próbáltam a receptet.

**Ecet-konzerv:** A megmosott és hámozott gombát elolvasztott disznózsírba vetjük, kiszedjük s miután a zsír megmerevedett, edénybe rakjuk. Fehér borecetet egyharmadrész vízzel fűszerrel és sóval keverünk, negyedóráig főzzük, kihűlten megszűrjük, és a gombára öntjük. A gomba 2-3 hónapig eláll, de illatából veszít. Nem próbáltam.

### Száritott gomba

**Elkészítése:** A gombát felszeleteljük, felfőzzük, és kiteszük a napra (esetleg sütőbe) száradni. Ha ropogósra száradt, tülzacskóban tároljuk, vagy finomra daráljuk, és jól zárható üvegben tároljuk.