

Krumplis tekercs gombával



Köretek
Receptforma



50 Percek
Elkészítés



Eszköz
Nehézség



Hozzávalók 6 személyre

Tészta:

1,40 kg lisztes főtt burgonya
2 EK védett stájer tökmagolaj
60 gr buzadara
400 g finomliszt
2 tojássárgája
1 teáskanál só

Töltelék:

50 gr champignon vagy más gomba
200 g hagyma
Petrezselyem
Kevés citromlé
20 g vaj
Só
Bors
Szerecsendió
0,10 L tejszín
2 EK védett stájer tökmagolaj

Elkészítés

A töltékhez a hagymát megpucolni és finomra vágni, a gombát megtisztítani és levelekre vágni, a petrezselymet finomra vágni. A hagymát forró vajban megpirítani, utána a gombát hozzáadni, kicsit vele pirítani. A petrezselymet, tejszínt és a védett stájer tökmagolajat, hozzáadni és sóval, borsal, szerecsendióval és citromlével ízesíteni. A töltéket a további feldolgozáshoz lehűteni hagyni. A tésztához a főtt lehűtött burgonyát Krumplinyomón átnyomni, védett stájer tökmagolajjal, liszttel és grízzel valamint sóval és tojássárgájával gyorsan átgyúrni. A tésztát egy lisztezett deszkára kb. 1 cm vasztagon négyszögben kiterítve, egy kifőzött tiszta konyharuhára borítani és a gombás töltéket rárakni. A konyharuha segítségével egy tekercs formázni, azt jól becsavarni a ruhába, majd a két végét egy főzhető cérnával bekötöni. A tekercsket egy lassú sós vízben főni hagyni.

Szerző megjelölésével: Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch