

## Krumplis tekercs gombával



**Köreték**  
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 bekötve. A tekercsket egy lassú sós vízben főni hagyni.

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