

## Stájer tökmagolajkása (gombával)



**Köretek**  
Receptforma



**45 Percek**  
Elkészítés



**Könnyű**  
Nehézség



### Hozzávalók 6 személyre

200 g tej  
40 g védett stájer tökmagolaj  
Só  
Bors  
Szerecsendió  
50 g kása  
20 g pirított tökmagolaj, aprítva  
10 g dió törve  
2 gerezd fokhagyma finomra törve

### Elkészítés

A tejet a tökmagolajat és a fűszereket felfőzzük, A kását és a diót hozzáadjuk és állandó keverés mellett jól megfőzzük. Végül a fokhagymát és a stájer tökmagolajat belekeverjük.

Tipp: A masszát egy tepsire kenjük, 180 C fokon Röviden megsütjük és a négyszögekre vágjuk. Ilyen formában levesbe is tehetjük .

Előétel variáció gombával :

A gombát megmosni és lapokra vágni, a hagymát megpucolni és finomra vágni, mindkettőt jól megpárolni, és kevés petrezselyemmel és kevés Kakukkfűvel ízesíteni. A kásaszeletekkel együtt előételként vagy közbenső fogásként tálaljuk.

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