

Tojásgomba tökmagolajban



Előétel

Receptforma



30 Percek

Elkészítés



Könnyű

Nehézség



Hozzávalók 4 személyre

400 g tojásgomba
1 hagyma
1 fokhagymagerezd
20 g vaj
Só
Bors
30 g tökmag
½ rúd póréhagyma
40 ml fűszeralap
1 tojássárgája
2 EK fehérbor ecet
6 TK védett stájer tökmagolaj

Elkészítés

A tojásgombát megpucoljuk, a hagymát apróra vágjuk és a fokhagymát felkockázzuk. A hagymát és a fokhagymát vajban üvegesre pirítjuk, a tojásgombát hozzáadjuk, sóval és borssal fűszerezzük. Zárt fazékban közepes hőfokon megpároljuk, mialatt a tökmagokat külön megpirítjuk. A készre párolt gombát egy tepsibe kirakjuk. A póréhagymát karikára vágjuk és a tökmaggal együtt a tojásgombára szórjuk. A fűszeralapot a tojássárgájával, ecettel, sóval és borssal valamint a védett stájer tökmagolajjal elékeverjük és a tojásgombára öntjük.

Tipp: Ehhez frissen sült kenyér vagy péksütemény illik. Ez az étel előételként, és kis konyhai üdvözlétként és köretként is alkalmas őszi vad ételeknél.

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