

Juhtúróval töltött gombafejek, csirkefalatkákkal

Hozzávalók:

10 db közepes nagyságú csiperke gomba
10 db csirkeszárnytő ("mini combocska"), de használhatunk egész csirkeszárnyat is
15 dkg juhtúró
1-2 kanál tejföl
5 dkg reszelt sajt
őrölt bors, reszelt szerecsendió
só, tojás, liszt, zsemlemorzsa a panírozáshoz, olaj a sütéshez



Elkészítés:

A gombatönköket kiszedjük - levesbe, omlettbe, stb. felhasználhatjuk - megmossuk, leszárítjuk és olajban elősütjük. A juhtúrót a tejföllel elkeverjük, sózni nem kell, mert a juhtúró önmagában is sós. Az elősütött, és kihűlt gombafejeket a juhtúróval megtöltjük, meghintjük őrölt borssal, reszelt szerecsendióval és megszórjuk a reszelt sajttal. Kisebb méretű kiolajozott tepsibe tesszük, és pirosra sütjük.

A csirkeszárnyat/szárnytövet besózzuk, és hagyományos módon lisztbe-tojásba-zsemlemorzsaába forgatva, bő olajban kisütjük. Salátával vagy párolt rizzsel, rizi-bizivel tálaljuk.