



# *Húsvéti ételek gombákkal a*

**BIOFungi**  
TERMELŐ ÉS KERESKEDELMI KFT.

*ajánlásával*





## Friss spenótsaláta ördögszekérlaskával

### Hozzávalók:

- 3 db ördögszekér laskagomba
- 200 g bébispenót
- 6-7 db fürjtojás
- 1 csokor hónapos retek
- néhány karika uborka
- újhagyma
- fokhagyma
- balzsamecet, mustár, olaj, só, bors



### Elkészítés:

Felhevített olajon átpirítjuk a fokhagymát, majd rászórjuk a szeletelt laskát. Sózzuk, borsozzuk. Pár perc alatt készre pírítjuk. A bébispenótot egy salátás tálban összeforgatjuk az uborkaszeletekkel, az apróra vágott újhagymával és a kockára vágott retekkel, majd hozzáadjuk az átpirított laskagombát és legvégén óvatosan ráhelyezzük a félbevágott fürjtojásokat. Elkészítjük a dresszinet: ízlés szerint az olajat, a mustárt, a balzsamecetet és a borsot összekeverjük, majd ezzel meglocsoljuk a laskás spenótsalátát. Ördögszekér laska helyett természetesen használhatunk laskagombát vagy csiperkegombát, de akár ezek keverékét is, elkészítési idejük ugyanannyi.



## Feta sajtos gombakrém

### Hozzávalók:

- 500 g **Bio-Fungi csiperkegomba**
- 200 g fetasajt
- 1 mokkáskanál mustár
- 1 csokor kapor
- olívaolaj, só, bors



### Elkészítés:

A gombát apróra vágjuk, megpároljuk és lecsepegtetjük. Az összetevőket kézimixerrel összedolgozzuk. Kenhetjük kenyérrre, tölthetünk vele füstölt lazac szeleteket, amelyeket feltekerünk és főtt kemény tojás hajócskákba is tölthetjük.





## Bárányborda kelbimbós gombasalátával

### Hozzávalók:

- személyenként 100 g **Bio-Fungi csiperkegomba**
- 3-4 bárányborda szelet
- 5-6 kelbimbó
- fokhagyma
- friss rozmaring
- olaj, só, bors



### Elkészítés:

Olívaolajból, apróra vágott rozmaringból, sóból, borsból és a zúzott fokhagymából páclét készítünk és a bárányborda szeleteket ebben a páclében hagyjuk állni egy éjszakát.

A kelbimbókat és a gombákat sózzuk, borsozzuk, majd pároljuk. Tálalás előtt megforgatjuk olívaolajban. A húsokat oldalanként 5-6 percig grillezzük és a gombás, kelbimbós körettel frissen tálaljuk.





## Báránycsülök laskaszósszal

### Hozzávalók:

- 500-600 g **Bio-Fungi laskagomba**
- 3 báránycsülök
- 3-4 közepes sárgarépa
- 1 fej fokhagyma
- 1 szár rozmaring
- olaj, só, bors



### Elkészítés:

Olajból, sóból, borsból, fokhagymából és rozmaringból pácot készítünk. A laskagombát és a sárgarépát csíkokra vágjuk, majd a bárányal együtt megforgatunk a pácban és néhány órán át állni hagyjuk.

A hús nagyságától függően egy fedeles tepsiben 200 fokon kb. 1,5-2 óra alatt omlósra sütjük a báránycsülköket. Mikor a hús majdnem kész, mellé tesszük a gombát és a sárgarépát és együtt készre sütjük. Zöldpesztóval kevert gnocchival tálaljuk.





# Spenót és gombatöltelékes, baconba tekert pulykamell

## Hozzávalók:

- 500 g **Bio-Fungi csiperkegomba**
- 600-800 g pulykamell
- 500 g friss spenót
- szeletelt bacon szalonna
- olaj, só, bors



## Elkészítés:

A spenótot sós, lobogó vízben megfőzzük, lecsepegtetjük, sóval, borssal és fokhagymával fűszerezzük. A gombát apróra vágjuk és pici olajon megdinszteljük.

Összekeverjük a spenótot és a gombát, a vékonyra szeletelt pulykamellekbe töltjük és felgöngyöljük, majd baconszalonnával tekerjük körbe.

Sütőben aranybarnára sütjük és szezonális salátával kínáljuk!





# Kellemes Húsvéti Ünnepeket



*kívánunk!*

