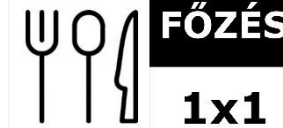




Sajtos gombás korong



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:

20 dkg gomba
25 dkg trappista sajt
2 db közepes burgonya
1 kis fej vöröshagyma

2 tojás
2-3 evőkanál zsemle morzsa
2 evőkanál liszt
1 evőkanál olaj

3 gerezd fokhagyma
1 csokor petrezselyem
1 mokkáskanál só
frissen őrölt bors

Elkészítés:



1 A krumplit megpucoljuk, felkockázzuk, és sós vízben puhára főzzük.

A sajtot lereszeljük, a krumpliról leöntjük a vizet, és alaposan összetörjük.



2 A hagymát apró kockára vágjuk, a gombát felszeleteljük, és lepirítjuk.



3 Egy tálban összekeverjük a reszelt sajtot, krumplit, pirított gombát, 1 egész tojással, sóval, borssal, és ha szükséges 1 evőkanál liszttel.



4 Egyforma méretű pogácsákat formázunk, és beleforgatjuk a felvert tojásba, és a zsemlemorzsaiba.



5 Majd mindkét oldalát olajjal megspiccelve air-fryerben 200 C-on 10 perc alatt pirosra sütjük. Sűthetjük hagyományos módon bő olajban is.



6 A fokhagymát összezúzzuk, az apróra vágott petrezselyemmel együtt 1 evőkanál olajon megfuttatjuk, megszórjuk 1 evőkanál liszttel, majd felöntjük alap lével, vagy vízzel, sózzuk, borsozzuk, és összeforraljuk.



40 perc

Teljesen húsmentes, így akár köretnek, akár főételnek is tökéletes.

Ha kisebb korongokat csinálsz, vendégváró mártogatós is lehet belőle.

Ha több lett belőle, tedd be a fagyasztóba, és később bele az air-fryerbe, és már kész is.