

GOMBÁVAL TÖLTÖTT PALACSINTA

Hozzávalók 16 db-hoz:

30 dkg liszt változó arányban: teljeskiőrlésű és sima tönkölybúzaliszt, kukoricaliszt

2 db tojás, vagy 2 evőkanál útifűmaghéj 6 evőkanál vízzel

600 ml víz

1-2 evőkanál olívaolaj

pici só

Gombás töltelék:

500 g gomba (csiperke, laska, erdei...)

2 nagy fej lilahagyma vagy póréhagyma

pici olaj, kókuszszír a pároláshoz-elhagyható

fűszerek: só, pirospaprika, borsikafű, bors vagy zöldfűszerek, mint petrezselyemzöld, majoranna, kakukkfű, bazsalikom, oregánó, rozsmaring

Elkészítés:

Egy tálban a tojásokat picci sóval kissé felferjük, majd a lisztet a vízzel felváltva, jól összekeverve, csomómentesen, nem túl híg palacsintatésztát készítünk. A végén hozzákeverjük az olajat, és állni hagyjuk legalább 20 percet. Addig a gombát és a hagymát jól megmossuk és apróra felaprítjuk. Az olajon átfuttatjuk a hagymát és a gombát, de ezt el is hagyhatjuk, és kis vízzel, vagy csak vízzel elkezdjük párolni a gombát. Ha megfuttattuk, akkor hozzákeverjük a pirospaprikát, a borsot vagy borsikafüvet, kis vizet és pároljuk 10-15 percig, míg a vizet kiengedi magából a gomba, és az elpárolog nagyjából. Utána sózzuk kicsit. Pirítás nélkül, párolásnál megvárjuk, míg elkezd kiengedni magából a vizet, akkor fűszerezünk, és pároljuk, míg a nedvesség majdnem elfogy a serpenyőből. Sózzuk. Kész a ragunk.

Palacsintasütéshez a palacsintasütőt picci olajjal kikenjük, felmelegítjük és a sütő méretétől függően kb. 5-6 dkg-nyi, kb. 1 dl tésztát beleöntünk, miközben szép egyenletesen elterítjük a serpenyőben. Közepes-magas lángon pár perc alatt sütjük, ha elmozdul már, akkor átfordítjuk és csupán 15-20 másodpercig sütjük a másik felet. Tányérra tesszük az elkészült palacsintatésztát. Megtöltjük a gombás raguval, félbe majd negyedbe hajtjuk. Nyers, párolt, fermentált zöldségfélével vagy savanyúsággal kínáljuk. Ebédre egy tartalmas leves mellé, vagy reggelire, vacsorára.