

SVÉDGOMBA SALÁTA EFIDOMBÓVÁR MÓDRA

Hozzávalók 2 főre:

500 g csiperkegomba, én shimeji gombát használtam -akciós volt

1 fej hagyma

2 db babérlevél

1 tk őrölt rozmaring

fél tk borsikafű

2-3 dl paradicsompüré

1/2 csokor petrezselyem

pici olívaolaj a pároláshoz és 1 kiskanál extraszűz olaj a kész salátához

pici só

Elkészítés:

A gombát megmossuk, csak szükség esetén pucoljuk és 1 cm-es darabokra vágjuk. A hagymát apróra vágjuk, és olívaolajon megdinszteljük, majd hozzáadjuk a gombát, sózzuk, megszórjuk borsikafűvel, rozmaringgal és a babérlevéllel. Lassú tűzön kevergetve pároljuk kb. 10-15 percig. Ha a gomba a levét elpárologta, hozzákeverjük a paradicsompürét. Addig főzzük, míg kellően sűrű nem lesz. Ha kihűlt, keverjük bele az extraszűz olajat. Teljeskiőrlésű kenyérrel remek reggeli vagy vacsora, de tésztával, gabonakörettel ebédre is kiváló, hússal vagy hús nélkül is.