

Tojáskrém recept



hozzávalók 4 főre

- 5 db [tojás](#)
- 100 g szobahőmérsékletű [vaj](#)
- 1 kk dijoni mustár
- 2 ek [tejföl](#)
- kevés só

elkészítés

1. A tojásokat 10 perc alatt keményre főzzük és megpucoljuk.
2. Amikor a tojások langyosra (de nem hidegre!) hűlnek, a sárgájukat villával összetörjük és a puha vajjal habosra keverjük.
3. Hozzáadjuk a mustárt és a tejfölt. Sóval ízesítjük.
4. Végül a tojásfehérjét apró kockákra vágva belekeverjük.

Tojáskrém 4. recept



hozzávalók 4 főre

- 8 db [tojás](#)
- 10 dkg pannónia sajt
- 5 dkg [feta sajt](#)
- 1 mk mustár
- 3-4 gerezd fokhagyma
- 1 pohár tejföl
- 3-4 ek majonéz
- só
- bors

elkészítés

1. A tojásokat keményre főzzük, majd megtisztítjuk, és tojásszelő segítségével hosszanti és kereszt irányban feldaraboljuk, egy nagy tálba tesszük.
2. A tojáshoz hozzáadjuk a lereszelt sajtot (almareszelőn reszeljük le), a fetát, a zúzott fokhagymát és a többi alapanyagot.
3. Jól dolgozzuk össze, majd sózzuk, borsozzuk.
4. Hidegen tálaljuk.

Tojáskrém 3. recept



elkészítés

1. A tojásokat 10 perc alatt keményre főzzük, majd megpucoljuk.
2. A fehérjét apróra daraboljuk, ugyanezt tesszük a hagymával is, mindegyiket picit megsózzuk.

Sült töltött tojás



elkészítés

1. A sütőt előmelegítjük kb.180 fokra.
2. A főtt tojásokat hosszában kettévágjuk, a tojássárgákat kiszedjük.
3. A tojássárgát, a tejfölt, a sót, az őröltborsot, a tonhalat és az apróra vágott aszalt paradicsomot jól összekeverjük.
4. Enyhén megpúpozva visszatöltjük a tojásokba. Ismét megpróbálunk

hozzávalók 4 főre

- 10 [tojás](#)
- 3-4 szál zöldhagyma
- majonéz (ízlés szerinti mennyiség)
- 1 kk mustár
- 1 Camping sajtkrém legalább fele
- vegeta
- só
- bors

3. A sárgáját villával összetörjük, elkeverjük a majonézzel, mustárral, sajtkrémmel. Sóval, borssal, vegetával tovább ízesítjük.
4. Végül az apróra darabolt fehérjét, a hagymát és a sárgájából kapott krémet alaposan elkeverjük.
5. Azonnal fogyasztható, de **pár óra hűtőben állás után az ízek még jobban összeérnek.**

hozzávalók 4 főre

- 8 főtt kemény [tojás](#)
- 8 szelet [bacon szalonna](#)
- 3 ek tejföl vagy natúr krémsajt
- 125 gr-os [tonhal konzerv](#)
- 2 szem [aszalt paradicsom](#)
- só
- őrölt bors

5. egy egész tojást varázsolni a két félből. Baconnal körbetekerjük, ez rögzíti a két felet egymáshoz.
6. Kiolajozott tepsibe tesszük, és forró sütőben addig sütjük, míg a bacon szépen megbarnul.
7. Friss salátával tálaljuk.

Sonkás falatkák tojasos uborkatalpon



elkészítés

1. Az uborka héját hosszában csíkosra metszük, így amikor felszeleteljük cakkos szélű köröket kapunk. 24 szeletre lesz szükségünk.
2. A tojásokat megfőzzük, felszeleteljük. 1-1 szeletet az uborkákra teszünk.
3. 1-1 kiskanál majonézt kanalazunk rá.
4. Félbehajtjuk a sonkát, feltekerjük és fogvájó segítségével a tojasos uborkatalpra csücsültetjük.
5. Minden falatra paprikaháromszögeket tűzünk fogvájóval és olívbogyóval díszítjük.
6. Aprított petrezselyemmel megszórjuk.

hozzávalók 4 főre

- 1 kígyóuborka
- 6 tojás
- 24 szelet füstölt sonka
- 1 piros kaliforniai paprika
- petrezselyem
- majonéz
- 24 db olívbogyó

Töltött tojás



elkészítés

1. A főtt tojások aljából egy vékonyabb, a tetejéből egy vastagabb lapot levágunk. Ahonnan a vastagabbat vágtuk, onnan kiszedjük a tojássárgáját.
2. A tojássárgákat összekeverjük a krémsajttal, a fűszerekkel és a mustárral. Visszatöltjük a tojásba.
3. A paradicsomokat félbevágjuk, belsejüket kikaparjuk és a tojásokra borítjuk.
4. A tetejét a megmaradt krémsajttal díszítjük.

hozzávalók 4 főre

- 8 főtt tojás
- 20 dkg natúr krémsajt (egy kicsi maradjon a díszítéshez)
- só
- őrölt bors
- 1 kk mustár
- 4 közepes paradicsom

Franciás töltött tojás



hozzávalók 6 főre

- 10 tojás
 - 10 dkg vaj
 - 10 dkg sajt
 - 1 ek [kapribogyó](#)
 - 10 dkg sonka
 - 1 ek [szardellapaszta](#)
 - 6 db [ringli](#)
 - 1 alma
 - 1,5 dl [fehérbor](#)
 - 1 kk mustár
- 1 dl olaj
 - 1 dl tejszín
 - 1 csokor petrezselyemzöld
 - 1 csokor [snidling](#)
 - 1 köteg újhagyma
 - frissen őrölt bors
 - 3 paradicsom a díszítéshez

elkészítés

1. A tojásokat keményre főzzük, lehűtjük, meghámozzuk, félbevágjuk.
2. A sajtot lereszeljük, a sonkát vékony csíkokra vágjuk.
3. A snidlinget, petrezselymet apróra vágjuk, az újhagymát a zöldjével együtt felkarikázzuk.
4. A reszelt sajtból keveset félreteszünk a díszítéshez, a többit 3 dkg vajjal és a kapribogyóval összegyúrjuk, 6 golyót formálunk belőle.
5. A sonkából keveset félreteszünk a díszítéshez, a többit 3 dkg vajjal összegyúrjuk és 6 golyót formálunk belőle.
6. 4 tojássárgáját a szardellapasztával és 4 dkg vajjal kikeverünk.
7. Elkészítjük a bormajonézt. 6 tojássárgáját kis lábosba teszünk. Hozzáreszeljük a meghámozott almát, hozzáadjuk az újhagyma fehér karikáit, ráöntjük a bort és sűrűre főzzük, kihűtjük. Állandó keverés mellett hozzáadjuk az olajat, a mustárt, a tejszínt, a petrezselymet, a snidlinget, borsot darálunk rá. Kóstoljuk, ha szükséges sózzuk.
8. A bormajonézból apró foltokat rakunk egy tálra, amelyekbe a fél tojásokat (18 darabot) állítjuk majd.
9. 6 fél tojásfehérjébe sajtgolyót helyezünk, másik 6-ba sonkagolyót, 6-ot pedig szardellás krémmel töltünk nem púposra, a tálon lévő halmocskákra állítjuk.
10. A bormajonézt rámerjük a tojásokra.
11. A sajtost reszelt sajttal, a sonkást sonka csíkokkal, a szardellást ringlivel díszítjük.
12. A tojások köré gerezdekre vágott paradicsomot és almát helyezünk (a maradék 2 fél tojásfehérjét is gerezdekre vágjuk a díszítéshez – ez a tartalék, ha valamelyik tojás véletlenül beszakadna vagy más okból tölthetlenné válna.)
13. Az újhagyma zöldjét is a tojások köré szórjuk.
14. **Legalább 2 órán át hidegen állni hagyjuk.**

Márványos tojás



hozzávalók 4 főre

- 6 tojás
- 2 ek fekete teafű
- 5-6 ek [sötét szójaszósz](#)

elkészítés

1. A tojásokat keményre főzzük, lehűtjük és héjukat enyhén megtörjük.
2. Egy lábasba felforraltunk annyi vizet, hogy éppen ellepje a tojásokat. Beletesszük a teafüvet és a szójaszószot és ebben 50-60 percig tovább "főzzük" a tojásokat.
3. Hideg vízben lehűtjük és meghámozzuk.

Hagymával főtt tojás



hozzávalók 4 főre

- 4 [tojás](#)
- 2 fej [hagyma](#)
- legalább 5 fej hagyma vörös, külső héja
- só

elkészítés

1. A tojásokat egy lábasban annyi vízbe tesszük, amennyi bőven ellepi.
2. Mellétezzük a hagymafejeket és a vöröshagyma külső, vörös héját.
3. Megsózzuk.
4. Forrástól számítva 5 percig főzzük.
5. Kivesszük a tojásokat, hideg vízzel leöblítjük, a héjat kezünkkel összetörjük, a tojáson hagyjuk.
6. Visszatesszük a megtört héjú tojásokat a hagymás – hagymahéjas lébe.
7. Egyet forralunk, húlni hagyjuk.
8. Lehűlve meghámozzuk, tálaljuk.

Flamenco tojás



hozzávalók 4 főre

- 2 kisebb piros húsú paprika
- 4 közepes paradicsom
- 1 vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- 20 dkg főtt csemege kukorica
- 4 tojás
- 1 ek finomra vágott petrezselyem
- só
- 1 csapott kk [Cayenne bors](#)
- 4 ek olívaolaj

elkészítés

1. A felhevített olívaolajon megfuttatjuk a finomra vágott fokhagymát és a vöröshagyma karikákat.
2. Hozzáadjuk az apró kockákra vágott paprikahúst. Mérsékelt tűzön, időnként megkeverve pároljuk.
3. Közben lehúzzuk a paradicsomok héját (tetejüket X alakban bemetszünk, majd forró vízbe dobjuk így könnyedén lejön), kimagozzuk és felkockázzuk. Hozzáadjuk a paprikához, meghintjük petrezselyemmel, sózzuk, Cayenne borssal ízesítjük és tovább pároljuk.
4. Kb 5 perc múlva mehet bele a kukorica, összeemelegítjük.
5. 4 db 10-12 cm átmérőjű tűzálló tálkába osztjuk a zöldséget.
6. A közepükbe egy kanál hátuljának a segítségével fészket készítünk. Mindegyikbe beleütünk egy tojást
7. Légek verésen 180 fokra előmelegített sütőbe dugjuk, kb 15-20 percre. Forrón tálaljuk.

Gombás tojás



hozzávalók 2 főre

- 10 dkg [csiperkegomba](#)
- 6 db [tojás](#)
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 1-2 ek olívaolaj
- 1 dl [főzőtejszín](#)
- 1 dl tejföl
- pár szál petrezselyem
- só
- bors

elkészítés

1. Egy serpenyőben a megmelegített olívaolajon a vékony szeletekre vágott hagymát pár perc alatt megpároljuk.
2. Ezalatt a gombát megtisztítjuk és felszeleteljük, majd hozzáadjuk a hagymához és tovább pároljuk, míg meg nem puhul. Közben sózzuk, borsozzuk.
3. A tojásokat felforrasztjuk, megsózzuk, hozzáadjuk a tejszínt és a tejfölt, majd jól elkeverjük. Ráöntjük a hagymás gombára, majd mint a sima rántottát, "tologatva" keverjük addig míg a megfelelő állagú, keménységű nem lesz. Még mielőtt elkészülne, hozzáadjuk az apróra vágott petrezselymet.

Tejfölös tojás



hozzávalók 1 főre

- 2 [tojás](#)
- 2-3 szelet [bacon](#)
- 1 ek étolaj
- 2 ek tejföl
- kevés reszelt sajt
- őrölt bors
- késhegynyi [oregánó](#)
- 1 kk aprított metélőhagyma díszítésként

elkészítés

1. A bacont félbe vágjuk és az olajon pirosra sütjük.
2. Ráütjük a tojásokat, néha meglocsoljuk a szalonnából kisült zsírral.
3. Elterítjük rajta a tejfölt, majd borssal és oregánóval fűszerezzük.
4. Végül megszórjuk reszelt sajttal megszórjuk és ha a sajt ráolvadt, azonnal tálaljuk.
5. Aprított metélőhagymával díszíthetjük.

Rántottával rakott paraj (spenót)



hozzávalók 4 főre

- 1 kg [paraj](#) (spenót)
- 20 dkg vaj
- 4 gerezd fokhagyma
- 5 tojás
- só
- frissen őrölt bors

elkészítés

1. A parajt megtisztítjuk, forró, sós vízbe vetjük, 5 perc után leszűrjük.
2. A felvert tojásokból 3 dkg vajon kevés sóval lágy rántottát sütünk, éppen csak összeálljon.
3. A többi vajat megolvasztjuk, hozzáadjuk a fokhagymát megtörve, nagyon enyhén pirítjuk.
4. Kivajazott tepsibe terítjük a paraj felét, meglocsoljuk a fokhagymás vaj felével, enyhén sózzuk, borsot darálunk rá.
5. Ráterítjük a rántottát, majd a paraj másik felét, lenyomkodjuk, meglocsoljuk a vaj másik felével, enyhén sózzuk, borsot darálunk rá.
6. Forró sütőben átsütjük.

Tojásos sültpaprika



hozzávalók 2 főre

- 1/2 kg [lecsőpaprika](#)
- 4 [tojás](#)
- 1/2 dl olaj
- só

elkészítés

1. Csíkokra vágjuk a csomózott paprikát.
2. Olajat melegítünk a serpenyőben.
3. Lassan, először fedő alatt sütjük a paprikát.
4. Amikor üveges már, levesszük a fedőt, nagy lángra kapcsolva, állandóan kevergetve elpárologtatjuk a levét.
5. Ráütjük a felvert tojásokat.
6. Addig kevergetjük, míg a tojás keményre sül.
7. Jó étvággal megesszük!

Posírozott tojás



hozzávalók 2 főre

- 4 [tojás](#)
- 1 tk ecet
- 1 tk só
- víz

elkészítés

1. Két nagyobb lábasban vizet forralunk, az egyikbe sót, a másikba ecetet teszünk.
2. A tojásokat külön-külön kis tálkákba felütjük, vigyázva, nehogy a sárgájuk megsérüljön.
3. A forró ecetes vízbe engedjük a tojásokat egymás után: mindegyik fehérjét a vízbe eresztés után óvatosan a kívánt alakúra formázzuk. (Én ezt úgy oldottam meg, hogy fém desszertes karikát tartottam a vízbe, ebbe öntöttem a tojást, és ez így nagyjából biztosította a kör alakot.)
4. Mérsékeljük a lángot, annyira, hogy éppen gyöngyözzön a víz és 3-5 percig posírozzuk a tojásokat.
5. Utána szűrőkanállal átemeljük őket fél percre a forró, sós vízbe.
6. Végül konyhai papírtörőre szedjük a kész tojásokat, hogy felitassuk róluk a vizet.
7. Azonnal fogyasztjuk.

Tojásos lecsó



hozzávalók 2 főre

- 5 db [TV-paprika](#)
- 8 db kisebb szemű [paradicsom](#) (vagy 3-4 db normál méretű)
- ½ fej vöröshagyma
- olívaolaj
- 4 [tojás](#)
- só, bors

elkészítés

1. Egy serpenyőben az apróra vágott hagymát olajon megdinszteljük.
2. A megtisztított paprikát, miután a csumáját eltávolítottuk, csíkokra vágjuk. A paradicsomot felkarikázzuk.
3. Először a paprikát tesszük a serpenyőbe, a lángot magasabbra véve, néha megkeverve pároljuk. Amikor már majdnem megpuhultak a paprikacsíkok, hozzáadjuk a paradicsomot is. Sóval és borssal ízesítjük.
4. Végül a felvert tojásokat ráöntjük a lecsóra és kevergetve pár perc alatt készre sütjük.
- 5.

Rukkolás-baconos rántotta



hozzávalók 2 főre

- 6 db tanyasi [tojás](#)
- 6 szelet [bacon](#)
- 2 maréknyi [rukkola](#)
- 50 g vaj
- 75 ml főzőtejszín

elkészítés

1. Egy vastag falú serpenyőben a vaj felét felolvasztjuk, beledobjuk a csíkokra vágott baconot, enyhén megpirítjuk.
2. A tojásokat lazán felverjük, beleöntjük a serpenyőbe és hozzáadjuk a maradék vajat. Folyamatosan keverjük és mikor a tojás elkezd összeállni, levesszük a tűzről. Továbbra is keverjük, amikor elértük a kívánt állagot, belesorgatjuk a tejszínt (ez ugyanis megállítja a tojás továbbcsülését), a legvégén pedig az alaposan megmosott rukkolát is hozzáadjuk. Azonnal tálaljuk egy szelet rozskenyér kíséretében.

Sonkás tojás szuffléformában



hozzávalók 1 főre

személyenként

- 1 tojás
- 1 szelet prágai sonka
- kevés vaj
- 1 szelet sajt
- 1 teáskanál tej
- só
- bors

elkészítés

1. A kis szufflé-formákat kivajaztam, sonkával kibéleltem, beleütöttem egy tojást, tettem rá sót, borsot, egy kanál tejet, egy szelet sajtot, és egy diónyi vaját.
2. 180 fokra előmelegített sütőben 15 percig sütöttem.

(Úgy szeretem, ha a fehérje kemény, a sárgája lágy marad. Aki a sárgáját is keményre szeretné, süsse tovább, de takarja le alufóliával, mert megég a teteje.)

Francia tojásleves



hozzávalók 4 főre

- 6 db főtt [tojás](#)
- 30 dkg [sárgarépa](#)
- 1 fej hagyma
- 2 db erőleveskocka
- 2 evőkanál [mustár](#)
- fél citrom leve
- 2 evőkanál liszt
- 3 dkg vaj
- 2 dl [tejszín](#)
- frissen vágott snidling
- frissen őrölt bors

elkészítés

1. A megtisztított sárgarépát lereszeljük a finomfogú reszelőn, ugyanezen a hagymát is, a főtt tojásokat pedig a nagyfogú reszelőn reszeljük le, a snidlinget apróra vágjuk.
2. A vajból egy kanál liszttel zsemleszínű rántást készítünk.
3. 1 l vízzel felöntjük, hozzáadjuk a leveskockát, a lereszelt tojást, sárgarépát, hagymát; a mustárt és a citromlevet.
4. Jól összeforraljuk.
5. A liszttel kevert tejszínnel habarjuk.
6. Hozzáadjuk a snidlinget, borsot darálunk, egy forralás és kész!

Tojásos sült krumpli



hozzávalók 2 főre

- 1/2 kg [burgonya](#)
- olívaolaj
- 4 tojás
- 1 dl tej
- só
- bors

elkészítés

1. A süttőt előmelegítjük 200 fokra, légkeverésen.
2. A krumplit alaposan megmossuk, szárazra töröljük. Karikákra vágjuk, megforgatjuk olívaolajban, alaposan lecsöpögtetjük és sütőpapírral bélelt tepsire tesszük.
3. Körülbelül 45 perc alatt aranyszínűre sütjük.
4. Míg a krumpli sül, a tojásokat a tejjel együtt lágyan felverjük, sózzuk, borsozzuk.
5. A megsült krumplit felhevített (lehetőleg vasból készült) serpenyőbe tesszük, majd ráöntjük a tojást és 1-2 perc után (ahogy elkezd szilárdulni) levesszük a tűzről. Azonnal tálaljuk.

Tojásos nokedli



hozzávalók 2 főre

- 200 g lisztből készített [nokedli](#)
- 2 ek olaj
- 2 [tojás](#)
- 3 ek tejföl
- só

elkészítés

1. A felforrósított olajba beleöntjük a tejföllel elkevert tojásokat, sózzuk, és kevergetjük, amíg közepesen lágy állagú nem lesz.
2. Ekkor hozzátesszük a nokedlit, jól összeforgatjuk a tojással, és ha már a galuska átmelegedett, kész is. Azonnal tálaljuk.

Tejfölös-sajtos tojás



hozzávalók 3 főre

- 7 [tojás](#)
- 10 dkg reszelni való [sajt](#) (pl. Edámi/Gouda)
- 2 dl [tejföl](#) (20 %-os)
- 3 dkg vaj
- 1 ek zsemlemorzsa
- 1 mk só
- csipet őrölt bors

elkészítés

1. 6 db tojást keményre főzünk.
2. A sajtot lereszeljük.
3. A tejfölbe belekeverjük a maradék (1) nyers tojást, hozzákeverjük a sót és az őrölt borsot.
4. Egy közepes méretű (kb. 30x 20-as) jénai tálat kivajazunk a vaj 2/3 -ával, beszórkuk zsemlemorzsaival.
5. A tojásokat meghámozzuk, felszeleteljük nem túl vékony karikákra.
6. A tábla terítünk egy sor tojást, megszórjuk reszelt sajttal, meglocsoljuk egy kis tejjel és ráhelyezünk még egy réteg tojást, reszelt sajtot és tejjel. A tetejére tördeljük a maradék vaját, és még egy kevés reszelt sajtot szórunk rá.
7. Előmelegített sütőben 200 fokon addig sütjük, míg a teteje kissé megpirul.

Céklás töltött tojás



hozzávalók 4 főre

- 20 dkg [cékla](#)
- 6 [tojás](#)
- 1 tk mustár
- 1/4 citrom leve
- só
- frissen őrölt fekete bors

elkészítés

1. A céklát héjában megfőzzük. Húlni hagyjuk, meghámozzuk, és kis kockákra vágjuk.
2. A tojásokat megfőzzük, megpucoljuk, félbevágjuk, és a sárgákat kivesszük.
3. A tojás sárgákat, 4 fél tojásfehérjével és a céklával együtt, turmixban vagy bot mixerrel pürésítjük. Hozzáadjuk a mustárt és sóval, borssal, citromlével ízesítjük.
4. Egy evőkanál segítségével megtöltjük a céklás krémmel a megmaradt, nyolc fél tojásfehérjét.

Töltött csiperke



hozzávalók 4 főre

- 12 db nagyobb [csiperke](#)
- 6 db vékony szelet [bacon](#)
- kakukkfű
- 12 dkg edámi sajt
- kevés liszt
- 5 tojás
- só
- bors
- [zsemlemorzsa](#)
- lenmag vagy szezámmag
- olaj a sütéshez

elkészítés

1. A csiperkét megtisztítjuk.
2. A bacon szeleteket félbe-, a sajtot 12 téglaméretűre vágjuk. Fél szelet bacon közepére teszünk egy "sajttéglát", megszórjuk kakukkfűvel, felgöngyöljük és egy gombakalapba helyezzük.
3. Duplán panírozzuk: lisztben hempergetjük, villával felvert sós, borsos tojásban, majd lenmagos zsemlemorzsaiban megforgatjuk, végül ismét tojásban és magos morzsában.
4. Forró, bő olajban szép arany barnára sütjük.

Sajttal grillezett gomba



hozzávalók 4 főre

- 15-20 dkg [champignon gomba](#)
- 15 dkg natúr [scamorza sajt](#)
- 2 [kakukkfű](#) ágacska
- extra szűz olívaolaj
- só
- frissen őrölt fekete bors

elkészítés

1. A gombát megtisztítjuk, megszárítjuk, és olyan vékonyra szeleteljük, amilyenre csak tudjuk.
2. Egy nagyobb hőálló tál aljába, vagy (ahogy én is tettem) sütőpapírral kibélelt gáztepsire rendezzük a felszeletelt gombát (egy rétegben!).
3. A sajtot szintén vékony szeletekre vágjuk (vagy kisebb darabokra tépjük), és beborítjuk vele a gombákat (nem kell, hogy mindenhol fedje, úgyis ráolvad grillezés közben, és szétfolyik).
4. Megspricceljük az olívaolajjal, meghintjük sóval, borssal és az ágacról leszedett kakukkfű levélkékkel.
5. 220 fokra előmelegített sütőben kb. 5 perc alatt grillezzük.
6. A sütőből kivéve, azonnal tálaljuk.

Gombával töltött palacsinta



hozzávalók 4 főre

- 30 dkg [gomba](#)
- 1 csokor újhagyma
- 1 csokor petrezselyem
- 15 dkg kéksajt
- 20 dkg reszelt sajt
- 2 dl tejszín
- fél dl száraz [fehérbor](#)
- só
- frissen őrölt tarka bors
- olívaolaj
- vaj
- [palacsinta](#)

elkészítés

1. Egy serpenyőben a felszeletelt gombát és hagymát olívaolajon aranszínűre sütjük, majd felöntjük a fehérborral. Megvárjuk, amíg elfő egy kicsit a leve, majd hozzáadjuk a tejszínt, és a kéksajtot. Sózzuk, borsozzuk, és 8-10 perc alatt összefőzzük. Az apróra vágott petrezselymet hozzákeverjük.
2. A palacsintákat a gombás masszával megtöltjük, és négybe hajtuk. Egy kivajazott tűzálló tálba helyezük, megszórjuk reszelt sajttal, és előmelegített sütőben kb. 15-20 perc alatt aranszínűre sütjük.

Juhsajtos-gombás szendvics



hozzávalók 2 főre

- 2 nagy szelet kenyér
- 1/2 szeletelt [gomba](#) konzerv (vagy 3-4 fej friss gomba)
- 2 zöldhagyma
- 2 cikk fokhagyma
- 50-100 g [juhsajt](#)
- 2 evőkanál tejföl
- fűszerek (só, bors, zöldfűszerek)
- olívaolaj(extra szűz)

elkészítés

1. A 2 szelet kenyeret serpenyőben egy kis olívaolajban megpirítom utána félreteszem (egy fedővel lefedem hogy minél tovább meleg maradjon), majd a serpenyőben szintén egy kis olívaolajban megdinsztelem az apróra vágott zöldhagymát, hozzáadom a gombát (ajánlott ezt is kicsire összeaprítani) és ízlés szerint ízesítem(só,bors,zöldfűszerek).
2. Pár perc után ráreszelem a juhsajtot, kevergetem míg teljesen meg nem olvad a sajt, ekkor hozzáadom a tejfölt és a zúzott fokhagymát. 1-2 perc kevergetés után el is készült a "feltét".
3. A pirított kenyérre egyenesen rákenem az így elkészített juhsajtos gombát és friss apróra vágott piros paprikával(pritamin vagy "kápia") díszítve tálalom.

Fetával töltött gombafejek



hozzávalók 4 főre

- 8 nagyobb [gomba](#)
- 4 újhagyma
- 10 dkg [feta sajt](#)
- 4-5 aszalt paradicsom
- 8 szelet @ [bacon](#)
- őrölt bors
- kevés olívalolaj

elkészítés

1. A sütőt előmelegítjük 200 fokra.
2. A gombafejeket használjuk csak, ezeket meghámozzuk, megmossuk. (Ha szép a héja akkor nem is kell meghámozni, csak alaposan megmosni.)
3. A bacon felét felkockázzuk, és egy serpenyőben kisütjük a zsíráját.
4. Az újhagymát felkarikázzuk, az aszalt paradicsomot apró darabokra vágjuk.
5. Egy tálban összekeverjük a sajtot, az újhagymát, az aszalt paradicsomot és a megsütött baconot. Borssal ízesítjük. (Só nem kell bele, mert a feta elég sós.)
6. Megtöltjük a gombafejeket.
7. Mindegyikre helyezünk egy-egy darabka baconot.
8. Tepsire 3-4 evőkanál olívaolajat csurgatunk, és erre helyezük rá a megtöltött gombákat.
9. Forró sütőben 15-20 perc alatt készre sütjük. (Amíg a bacon szép piros nem lesz.)