



GOMBÁS RAKOTT PULISZKA

10 dkg kukoricadara

4 dl zöldségalaplé (vagy ennyi víz egy kiskanál zöldséges ételízesítővel)

egy csokor petrezselyemzöld

egy evőkanál vaj

30 dkg gomba (sampinyon, szükség esetén lehet konzerv is)

2 közepes fej hagyma

pirospaprika

só, bors

reszelt sajt

tejföl

Az alaplevet felforraltam, beleszórtam az apróra vágott petrezselymet, majd a kukoricadarát, és elkezdtem keverni. (Az elején érdemes kézi habverővel, hogy ne maradjon csomós, majd nagyon gyorsan át kell váltani egy - lehetőleg lyukas - fakanálra.) Ez egy elég nehéz mesterség, de legalább rövid ideig tart: 5-10 perc alatt meg is fő. Akkor jó, ha kezd összeállni, és elválk az edény falától. Ekkor belekevertem a vajat, és az egészet egy kivajazott hőálló edénybe simítottam.

A hagymákat felkockáztam, kevés zsiradékon megdinszteltem. Megszórtam pirospaprikával, rátettem a felszeletelt gombát. Kevés vízzel puhára pároltam, sóval, borssal ízesítettem. A gombapörköltet eloszlattam a puliszka tetején. Megszórtam reszelt sajttal, és 200 fokon addig sütöttem, míg a sajt szépen meg nem puhult. Tejföllel ettük.

Vegán változatnál a vaj helyett margarint, esetleg egy kevés olajat lehet használni, és természetesen kimarad a sajt és a tejföl. Ekkor több kukoricalisztet használok, és két puliszkaréteg közé kerül a gomba.

Ebből a mennyiségből három rendes vagy négy kissé böjtös adag lett.

