



## Szilveszteri gombás pirítós

### Hozzávalók

- 4 nagy barna csiperkegomba
- 1 kocka Maggi Magyaros pörköltsaftkocka
- 1 csomag zöldhagyma
- 1 db zellerszár
- 1 csokor petrezselyem
- 1 szár káukkfű
- 5 g borsikafű
- 2 gerezd fokhagyma
- 8 szelet pirítós
- 1 ek olívaolaj
- 1 csipet só
- 1 csipet feketebors

### Elkészítés

1. Töröljük át a gombák kalapjait papírtörülővel, vékonyan szeleteljük fel, majd vágjuk kis darabokra.
2. Egy kevés olajon pirítsuk két percig a lereszelt zellerszárat.
3. Adjuk hozzá a hagymát, a gombát, a borsikafüvet vagy kakukkfüvet és a fokhagymát, pirítsuk tovább, amíg a gomba össze nem esik.
4. Öntsük fel egy kevés vízzel és tegyük bele a Maggi kockát. Pároljuk el a folyadék zömét.
5. Ha kész, zárjuk el a hőforrást és keverjük hozzá a vágott petrezselymet.
6. Pirítóssal tálaljuk.

### Tápérték adatok

Szénhidrát	37.6 g
Energia	207.95 kcal
Zsír	2.97 g
Fehérje	10.64 g
Telített zsírok	0.63 g

30 Perc

4 adag