

**Puskás Csaba és a Borkonyha Étterem receptje:**

***Gomba paprikás, ordával és salátával:***

• **Hozzávalók:**

550 g. orda

1 tojás

40 g. parmezán

8 g. só

65 g. liszt

búzadara 100 g.

baby paraj

A parajt serpenyőben megfonnyasztjuk és összekeverjük a többi hozzávalóval, majd tésztába töltjük.

• **Savanyított saláta:**

50 ml yuzu lé

5 g só

10 g cukor

1 kk dijoni

100 ml szőlőmagolaj

4 db szívsaláta

A marinádhoz összekeverünk mindent. A salátát alaposan megmossuk és leszárítjuk majd összekeverjük a marináddal.

• **Gomba paprikás:**

10 db szeletelt sonkahagyma

5 cikk fokhagyma

1 db paradicsom



1 db tv paprika

3 kg csiperkegomba

fűszerpaprika, só, bors, kömény

500 g tejföl

A hagymát lassú tűzön lepirítjuk, majd ráadjuk a paradicsomot, paprikát fokhagymát meg a köménymagot. Belerakjuk a szeletelt gombát és kevés ideig pirítjuk, majd megszórjuk a fűszerpaprikával, lefóliázzuk, és hagyjuk, hogy kiengedje a levét. A levet leszűrjük és tejjel behabarjuk.