



Ebben a könyvben még többet olvashatsz a témáról!

Irány a konyha!



Paradicsomgalóca

A légyölő galóca az egyik leghíresebb mérgező gomba. Az erdőben járva nem nyúlunk hozzá, elkerüljük. Viszont kétségtelenül mókásan néz ki. Mi lenne, ha egy hétfői reggeli alkalmából ártalmatlan légyölő galóccával lepnéd meg a családot?

Kérj meg egy felnőttet, hogy segítsen!

Amire szükséged lesz:

- 10 tojás,
- 5 közepes paradicsom,
- 1 tubus majonéz,
- a díszítéshez petrezselyem vagy zsálya.

Először készítsünk kemény tojást! Hideg vízben tedd fel főni a tojásokat, majd a forrástól számítva 6-8 perc múlva vedd le a lábost a tűzről. Engedj a tojásokra hideg vizet, és hagyd őket kihűlni!

Vágd félbe a paradicsomokat, és egy kanállal emeld ki a magvas belsejüket! Konyhai papírtörlővel itasd föl róluik a nedvességet! Hámozd meg a tojásokat, az egyik végükből egy kis szeletet vágj le! A levágott résszel kifelé dugd a tojásokat az üres paradicsomokba!

Most jöhet a díszítés! Petrezselyemből vagy zsályából készíts füves talajt, arra állítsd a gombát (alul a tojás, felül a paradicsom)! A majonézből nyomj pöttyöket a gomba piros sapkájára! Kész a házi légyölő galóca! Jó étvágyat!

