

Petrezselymes shiitake gomba pörkölt (2-3 személyre)

40 dkg shiitake gomba letisztítva, tönkjét eltávolítjuk és vékonyan felszeleteljük

2-3 evőkanál olaj

1 közepes fej vöröshagyma (vagy 3 szál újhagyma zölddel) apróra vágva

1 nagyobb gerezd áttört fokhagyma (új még zsenge fokhagymát is lehet használni, egy egész kis fejet, csak a külső héját távolítjuk el, és úgy reszeljük le vagy apróra vágjuk)

2 csapott kiskanál édesnemes őrölt pirospaprika

1 csokor apróra vágott petrezselyem

só, bors

2 dl növényi tejszín

Az olajon megpirítjuk az apróra vágott hagymát, hozzáadjuk a fokhagymát. A gombát hozzáadjuk a hagymás alaphoz. Összepirítjuk, sózzuk, majd 10 percet pároljuk fedő alatt. Utána hozzáadunk 2 csapott kiskanál édesnemes piros paprikát és egy kis csokor felaprított petrezselymet, majd még 5 percet pároljuk fedő alatt. (A végén hozzáadunk 2 dl növényi tejszínt. Elkeverjük és készre pároljuk. Kevés őrölt borssal ízesíthetjük még a legvégén.)