

## Rozmaringos besameles krumplival és cukkínis gombás raguval töltött tészta

### *Tésztához:*

800 g liszt

4 dl víz

100 g olaj

1 kiskanál só

1 kiskanál bio sütőpor

A hozzávalókból összeállítjuk a tésztát, 10 egyenlő darabra osztjuk mérleg segítségével. Kis labdákat formálunk belőlük, letakarva pihentetjük pár percet.

### *Raguhoz:*

1 közepes fej felaprított hagyma

500 g bio gomba felszeletelve

2 közepes cukkíni kockákra vágva

2 evőkanál olaj

só

1 csokor metélő hagyma vagy petrezselyem, vagy mindkettő apróra vágva

Olajon a hagymát megfonnyasztjuk. Hozzáadjuk a gombát, összepirítjuk a hagymával, majd fedő alatt 15 perci főzzük. Utána hozzáadjuk a cukkíni kockákat és a zöldfűszert, pár perc alatt, állandó keverés közben készre pirítjuk. A végén sózzuk.

### *Besameles krumplihoz:*

2-300 g krumpli, megtisztítjuk, kockákra vágjuk és vízben megfőzzük, majd leszűrjük

2,5 evőkanál liszt

3 dl mandula tej (vagy egyéb növényi tej)

2 ágacska rozmaring levélke apróra vágva

ízlés szerint só

Elkészítjük a besamelt: egy lábosban az olajon kissé megpirítjuk a lisztet, lehúzzuk a tűzről, hagyjuk egy picit hűlni. Majd egészen lassan, állandó keverés mellett adagoljuk hozzá a növényi tejet: minimális kis adagokkal dolgozunk, először gumyszerűen csomósodik, majd a keverés hatására oldódik, végül krémesen teljesen feloldódik. Lassú tűzön állandó keverés mellett besűrítjük, mint a pudingot. Majd újból lehúzzuk a tűzről, sózzuk. Hozzákeverjük a rozmaringot és a krumplit.

A tésztagömböket egyesével 20 cm-es köralakra nyújtjuk. A ragu és a krumpli 1/10-ed részével megtöltjük a tésztát: a tészta egyik felére halmozzuk a ragut, majd a tetejére a krumplit, tészta másik felét ráhajtjuk és a páros tészta szeleket fél körben egy irányba fordítjuk-forgatjuk és lenyomjuk.

Majd sütőpapírral bélelt tepsibe tesszük, és hőlégkeveréssel 160 fokon 30-35 perc alatt készre sütjük. Érdemes egy kicsit hűlni hagyni (mert belül eléggé forró tud lenni a krumpli és a ragu együtt), és úgy fogyasztani.