

Tejfölös gombapaprikás

Egy tál krémes varázslat - a gomba és a tejföl tökéletes párost alkot a paprikás szaftban.



Előkészítés: 5 perc

Elkészítés: 20 perc

Adag: 2

Főétel

HOZZÁVALÓK

125 g bacon
250 g csiperkegomba
1 vöröshagyma
1 gerezd fokhagyma
170 g tészta
3 ek tejföl
1 ek liszt
1 dl víz
Pirospaprika
Só
Bors

ADATOK

Szerző	briguli
Publikálva	2025.11.20

ELKÉSZÍTÉS

1.

A bacon megpirítjuk.



2.

Ha megpirult a bacon, hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát és a fokhagymát.



3.

Hozzáadjuk az apróra vágott gombát, felöntjük kb. 1 dl vízzel, sózzuk, borsózzuk és pár percre még hagyjuk, hogy összeérjenek az ízek.



4.

Levesszük a tűzről, hozzáadunk kb. 1,5 teáskanál pirospaprikát, majd visszatesszük.



5.

Elkészítjük a habarást, összekeverjük a tejfölt, a lisztet és egy kis levet adunk hozzá a gombás szaftunkból.



6.

Ezt végül még pár percig rotyogtatjuk.



7.

Petrezselyemmel megszórva, tésztával tálaljuk.

