

## Tinóru vargányával töltött fogolysült

### Hozzávalók:

- 2 fogoly
- 1 tojás
- 1 vöröshagyma
- 15 dkg fagyasztott tinóru vargánya
- 1 zsemle
- 1 csokor petrezselyemzöld
- só, őrölt szerecsendió, étolaj, őrölt fekete bors

### Elkészítése:

Felhevített olajban finomra vágott vöröshagymát fonnyasztunk, majd ráhelyezzük a kockára vágott fogolymáját, -zúzat, -szívet, és a felszeletelt gombát. Ízesítjük, fűszerezzük, megszórjuk finomra vágott petrezselyemzölddel, belehelyezzük az apró kockára vágott zsemlét, és átpirítjuk. Egész tojással bekötjük a töltelékét.

A kettévágott foglyokat sóval, őrölt fekete borssal, szerecsendióval fűszerezzük.

A foglyokat megtöltjük, hústúvel rögzítjük.

Olajozott tepsibe helyezzük a betöltött foglyokat, majd olajjal meglocsoljuk. 180 fokos előmelegített sütőben kb. 20-25 perc alatt készre sütjük.

**Séfünk tippje:** Tálaláskor kapormártást kínálhatunk hozzá.