



Opis

Klobuk hrastovog vrganja može narasti od 5 pa sve do 30 centimetara u irinu, te je konveksnog oblika u mladosti, dok je kod starijih primjerana otvoren sa rubovima blago zavnutim prema dolje. Površina klobuka nije sjajna, i većinom je barem blago naborana. Stručak je masivan te je obično nešto iri u donjoj polovici. Pore ove vrste su vrlo sitne te su u početku bijele boje, dok kasnije poprime blago žutu ili zelenu boju. Otisak spora je smečkasto žute boje.

Meso i pore reagiraju s kalijevim hidroksidom, žime nastaje smečje obojenje.

Stanište

Jedan od najčešćih vrganja, te se može naći u gotovo svim vrstama listopadnih šuma, a često i u jelovim šumama. Voli kisela tla, a često se može naći kako raste u blizini panterki ili muhara. Može se naći diljem Europe i Sjeverne Amerike, a primjerci su pronađeni i u Australiji, Africi te Aziji.

Doba

Raste obično od osmog pa do jedanaestog mjeseca.

Jestivost

Vrlo ukusna i kvalitetna gljiva, te se može pripremiti na brojne načine. Može se i sušiti.

Ova gljiva se u sušenom obliku može se dodati brojnim jelima kao što su:

<http://www.dietketogenic.com/ketogenic-diet-cooked-green-beans.php?lang=hrv> mahune

<http://www.dietketogenic.com/ketogenic-diet-meat-filled-cabbage.php?lang=hrv> sarma

[filana paprika](http://www.dietketogenic.com/ketogenic-diet-meat-filled-peppers.php?lang=hrv) >, [umak od mesa](http://www.dietketogenic.com/ketogenic-diet-meat-sauce.php?lang=hrv) >, [umak od tune](http://www.dietketogenic.com/ketogenic-diet-tuna-sauce.php?lang=hrv) >, ali i brojnim drugim jelima.

> Ova gljiva je u svježem obliku također odlična u kombinaciji sa [pečenim jajima](http://www.dietketogenic.com/ketogenic-diet-mushroom-omelette.php?lang=hrv) >.

Slične vrste

Eventualno se može zamijeniti sa proljetnim vrganjom (Boletus reticulatus) koji često ima raspucan klobuk i stručak. Ta vrsta je također jestiva, tako da nema opasnosti od zamjene s otrovnim vrstama.

> >