

Szilvás gombóc

1	90	4
Nehézség	Perc	fő

Allergének:



Hozzávalók

- 1 kg burgonya
- 350 g liszt
- 1 db tojás
- só
- őrölt fahéj
- cukor
- 100 g vaj
- 250 g zsemlemorzsa
- porcukor
- 1 kg szilva



1. A burgonyát héjastól sós vízben megfőzzük. Ha kihűlt, megtisztítjuk, burgonyatorón áttörjük. Adunk hozzá csipet sót, egy tojást és annyi lisztet, amennyit a burgonya felvesz. Vigyázzunk, ne legyen túl kemény a tésztánk!
2. Kb. 1 cm vastagságúra kinyújtjuk, majd 10x10 cm-re vágjuk a tésztát. Közepébe szilvát teszünk, amit megszórunk fahéjas cukorral, széleit összecsapjuk, majd kezünkkel gombóc formára igazítjuk. (Ha kisebb szilváink vannak, mehet bele egész szem, ha nagyok, akkor félbe vágjuk.)
3. Felteszünk egy lábasban vizet forni, közben elkészítjük a pirított zsemlemorzsát. A vajat serpenyőben megmelegítjük, hozzáadjuk a zsemlemorzsát. Addig kavargatjuk, míg szép aranybarnára nem pirul.
4. A már forrásban lévő vízbe 6-8 gombócot teszünk. Ha feljön a víz tetejére, még további 3-4 percig főzzük. Szűrőkanál segítségével kivesszük a vízből a megfőtt gombócokat és megforgatjuk az előzőleg elkészített pirított zsemlemorzzában.
5. Tálaláskor meghintjük porcukorral és jóízűen belakmározunk belőle.

Google Play



App Store

