

## Paradicsomszószos húsgombóc

1                      40                      4  
Nehézség              Perc                      fő

### Allergének:



### Hozzávalók

- 2 db száraz zsemle
- 40 g parmezán
- 2 szál petrezselyemzöld
- 1 gerezd fokhagyma
- 500 g darált hús
- 1 db tojás
- 6 db bazsalikomlevél
- olaj a sütéshez
- tengeri só
- őrölt fekete bors
- 500 g passzírozott paradicsom
- 1 fej vöröshagyma
- 1 tk. szárított oregánó
- 1 tk. szárított bazsalikom
- olívaolaj



1. Áztassuk a zsemlet vízbe, majd nyomkodjuk ki. Reszeljük le a parmezánt. Mossuk és szárítsuk meg, majd aprítsuk fel a petrezselyemzöldet, tisztítsuk meg a fokhagymát, és azt is aprítsuk fel.
  2. Tegyük a darált húst a zsemeléval, a parmezánnal, a fokhagymával, a petrezselyemmel, a tojással és ízlés szerinti sóval és borssal egy tálba, és dolgozzuk össze kézzel alaposan. Hagyjuk állni a masszát mintegy 10 percre, és fűszerezzük újra sóval és borssal. Formáljunk pingponglabdameretű gombócokat belőle.
  3. Süssük ki a húsgombócokat bő olajban, majd papírtörőre téve csepegtessük le.
  4. Vágjuk apró kockára a vöröshagymát, olívaolajon pároljuk közepes hőfokon puhára kb 10-15 perc alatt egy nagyobb serpenyőben. Adjuk hozzá a passzírozott paradicsomot, szárított oregánót, szárított bazsalikomot. Sózzuk és főzzük össze.
  5. Tegyük a gombócokat a szószba az aprított bazsalikomlevelekkel és melegítsük össze.
- T. - A gombócokat meg is tölthetjük mini mozzarella-golyókkal. - a darált hús fele-fele arányban lehet sertés és marhahús is



Google Play



App Store

