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 zsemlét 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 zsemlével, 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 percig, és fűszerezzük újra sóval és borssal. Formáljunk pingponglabdaméretű gombócokat belőle.
3. Süssük ki a húsgombócokat bő olajban, majd papírtörlőre 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