

## Petrezselymes szalvátgombácc

Szerző: -ka-p-r-

2008. november 17.

Utolsó frissítés: 2008. november 19.

- 6 db zsemle
- 2 cs petrezselyem
- 2 dl tej
- 2 tojás
- 2 ek zsemlemorzsa
- 2 dkg vaj
- 1 kis fej hagyma

- sárga, feketebors zsemleket kockákra vágjuk, a petrezselymet finomra aprítjuk, a hagymát lereszeljük. Egy keverőtálban összevegytjük az egészét a felmelegített tejjel és az elhabart tojásokkal, majd zöldség szerint sárga borssal és zsemle-tök (báven) és kis ideig állni hagyjuk. Ezután egy tiszta vízszonszalvétát megkenünk vajjal, a henger alakúra formázott tösztét elhelyezzük rajta hosszában, és jó szorosán felcsavarjuk, amitől szép egyenletes formájú lesz.

A Becsomagolt "gombáccunkat" ekkor vékony zsineggel hurkolva végigkötjük, akárcsak a gőngyöltést, majd lobogós sárga vízben 30 perc alatt készre főzzük. Tálalás előtt kibontjuk a szalvétát, és ujjnyi karikákat vágunk belőle. A zsemlegombácchoz hasonlóan mártásos húsok mellé kínáljuk kávéval. Ön italban vadasnyóhoz készítem nincsen kedvem a hagymás gombáccal pepecselni.