

Petrezselymes szalvátgombásc

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

- sá, feketeborsA zsemleket kockára vágjuk, a petrezselymet finomra aprítjuk, a hagymát lereszeljük. Egy keverőtálban összevegytjük az egészét a felmelegített tejjel és az elhabart tojásokkal, majd zliés szerint sával borssal zés-tjük (báven) és kis ideig állni hagyjuk. Ezután egy tiszta vízszonszalvátit megkenünk vajjal, a henge alakúra formázott tésztát elhelyezzük rajta hosszában, és jás szorosán felcsavarjuk, amit a szóp egyenletes formáj lesz.

Â Becsomagolt "gombáscunkat" ekkor vökony zsineggel hurkolva vögigkítjük, akár a gnylthst, majd lobogás sá v-zen 30 perc alatt kőszre fzzük. Tálalás eltt kibontjuk a szalvátbát, és ujjnyi karikákat vágunk belé. A zsemlegombáchoz hasonlóan mártásos hók mellé kánáljuk kretnek. Áon állalban vadasnyóhoz kősz-tem nincs kedvem a hagymányos gombáccal pepecselni.Â