

# RÃ©szeges nyÃ©l kÃ©jposztÃ©s zsemlyegombÃ©ccal

SzerzÅ: Kende  
2013. februÃ©r 19.  
UtolsÃ© frissÃ©s 2013. mÃ©rcius 11.

- 1 db mezei nyÃ©l
- 2 db vÃ©rÃ©shagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 4 ek kacsaszÃ©r
- 1 liter kefÃ©r, Ã©rÃ© vagy hÃ©zi aludttej
- 4 ek liszt
- sÃ©, bors, fehÃ©rbors
- 2 db babÃ©rlevÃ©l

- 1 l hÃ©sleves
- 3 dl olaszrizling
- 1 ek vaj

a gombÃ©choz:

- 4 db szikkadt zsemle
- 1 ek olaj
- 5 ek rÃ©tesliszt
- 25-30 dkg kelkÃ©jposzta

- 2 db tojÃ©s

- sÃ©, borsA megtisztÃ©tott nyulat csontjÃ©val egyÃ©tt nagyobb darabokra vÃ©gjuk egy bÃ©rd segÃ©tsÃ©gÃ©vel, majd hideg vÃ©zben 1-2 Ã©ra alatt jÃ©l kiÃ©ztatjuk. EzutÃ©n lecsÃ©pÃ©tetjÃ©k Ã©s leÃ©ntjÃ©k annyi kefÃ©rrel vagy aludttejjel amennyi ellep (kb.9-10 dl), majd ebben pÃ©coljuk hideg helyen 1-2 napig. A pÃ©cbÃ©l kivÃ©ve a hÃ©sdarabokat vÃ©zrel leÃ©blÃ©tjÃ©k, szalvÃ©tÃ©l leitatjuk rÃ©luk a vizet, majd feketeborssal Ã©s sÃ©val fÃ©szerezett lisztben megforgatjuk. Az Ã©gy panÃ©rozott hÃ©sokat a felhevÃ©tt zsiradÃ©kban minden oldalukon megpirÃ©tjuk, majd megsÃ©rjuk a jÃ©l felaprÃ©tott vÃ©rÃ©s- Ã©s fokhagymÃ©l, amivel fedÃ© alatt, alacsony lÃ©ngon, gyakran megkeverve tovÃ©bb pÃ©roljuk. Ha ismÃ©t a zsÃ©rjÃ©ra pirult, adjuk hozzÃ© a babÃ©rleveleket, Ã©ntsÃ© fel a hÃ©slevesrel Ã©s fedÃ© alatt pÃ©roljuk tovÃ©bbi 1-1,5 Ã©rÃ©n Ã©t, mÃ©g csaknem megpuhul. EzutÃ©n adjuk hozzÃ© a fehÃ©rbort Ã©s a vajat, ismÃ©t Ã©zesÃ©tsÃ©k sÃ©val, borssal, fehÃ©rborssal, majd fedÃ© nÃ© fÃ©zzÃ©k a hÃ©st kÃ©szre Ã©s tÃ©lalljuk az alÃ©bbi mÃ©don elkÃ©szÃ©tett kÃ©jposztÃ©s zsemlyegombÃ©ccal:

A kelkÃ©jposztÃ©t kockÃ©ra vÃ©gjuk Ã©s bÃ©, lobogÃ© vÃ©zben blansÃ©rozzuk (elÃ©zzÃ©k), majd egy nagyobb keverÃ©tÃ©lba szedjÃ©k kevÃ©s (1-1,5 dl) fÃ©zÃ©lÃ©vel. EkÃ©zben a szikkadt Ã©s elÃ©zÃ©leg kisebb kockÃ©ra vÃ©gott zsemleÃ©ket olajon megpÃ© majd a kelkÃ©jposztÃ©l Ã©sszekeverjÃ©k a tÃ©lban. EzutÃ©n a kÃ©t tojÃ©st a kÃ©t evÃ©kanÃ©nyi tejfÃ©llel lazÃ©n felverjÃ©k Ã©s liszttel nokedlitÃ©szÃ©tÃ©hoz hasonlÃ© tÃ©szÃ©t keverÃ©nk belÃ©le, amibe beleforgatjuk a zsemleÃ©s-kÃ©jposztÃ©s keverÃ©kÃ©nk. KevÃ©s sÃ©val Ã©s borssal fÃ©szerezzÃ©k, majd Ã©llni hagyjuk kb. fÃ©l Ã©rÃ©ig. EzutÃ©n ismÃ©t jÃ©l Ã©tdolgozzuk a masszÃ©t, olajos kÃ©zzel vagy kanÃ©llal ping-pong labdÃ©tÃ© kicsit nagyobb gombÃ©cokat formÃ©lunk belÃ©le Ã©s lobogÃ© vÃ©zben addig fÃ©zzÃ©k ezeket, amÃ©g feljÃ©nnek a vÃ©z felszÃ©nÃ©re. Ekkor szÃ©rjunk meg egyet fogpiszkÃ©lÃ©val Ã©s ha azon mÃ©r nem ragad meg a tÃ©szta, akkor a gombÃ©c elkÃ©szÃ©lt. Å BorajÃ©nlÃ©: Å Egy finom, ropogÃ©s savakkal megÃ©ldott csopaki olaszrizlinget ajÃ©nlok hozzÃ© fogyasztani jÃ©l lehÃ©tve. TalÃ©n a JÃ©sdi PincÃ©szettÃ©l... Ã©s 2011-bÃ©l.