

Zsemlegombóc

Szerző: -ka-p-r-

2007. október 04.

Utolsó frissítés: 2007. október 04.

- 2db szikkadt zsemle
- 8 dkg libazsír
- 1 db vörshagyma
- 1 csokor petrezselyemzöld
- 2 db tojás
- 2 ek tejföl
- 6 dkg liszt
- só, bors, szerecsendió

A szikkadt zsemleket apró kockákra vágjuk és 4 kanál olvasztott libazsírban megpirítjuk. Hozzáadjuk a leeresztett vörshagymát, a finomra vágott petrezselyemzöldet és sóval, borssal, szerecsendióval fűszerezzük, majd hagyjuk kihűlni. Ezt idő alatt készítsük a 2 tojásból, lisztből, tejfölből és a megmaradt zsírból egy könnyű tésztát belekeverjük a pirított fűszeres zsemle tésztába. Az így kapott masszából kanállal gombócokat szaggatunk, és lobogó sós vízben főzzük készre. Azon melegében adjuk krémetünket vadashoz, illetve egy tálban, bármilyen szósszal készítsük a húsételekhez.