

Tojásos galuska (tojásos nokedli)



Hozzávalók

a tésztához:

50 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 1 + 1 kiskanál só, 2 tojás, kb. 4,5 dl hideg víz, 5 dkg vaj

a tetejére:

6 tojás, 1-2 evőkanál tejföl, 1 mokkáskanál só

1. A lisztet egy tálba szórjuk, megsózzuk, majd a tojásokat hozzáadjuk. Ezután a vízzel összekeverjük, hogy a tészta se túl lágy, se túl kemény ne legyen, de nem kell túlzottan kidolgozni.
2. Egy nagyobb lábasba vizet töltünk, kissé megsózzuk és fölforraljuk. A galuska szaggatásának egyik módja, hogy a tésztát apránként egy - lehetőleg nyeles - vágódeszkára szedjük, azután vízbe mártott késsel (annak is a fokával) a forró vízbe „aprítjuk”.
3. A másik lehetőség, hogy a masszát egy lyukacsos galuskaszaggatóba töltjük, a lábasra rögzítjük, és fakanállal vagy az erre szolgáló eszközzel, illetve tenyérrel, hisz ez mindig kéznél van, a lyukon átnyomjuk. Közben a galuskát többször megkeverjük, nehogy a „szemek” összeragadjanak. Akkor kész, amikor a tészta mind feljött a víz felszínére és 1-2 percig főtt. Ezután a galuskát leszűrjük, majd jól lecsöpögtetjük.
4. Egy nagyobb lábasban a vajat fölolvastjuk és a galuskát beleforgatva megforrósítjuk. A tojásokat egy tálban kissé fölverjük, a tejföllel simára keverjük, csipetnyit sózzuk, azután a galuskára öntjük. Néhányszor megkeverve addig sütjük, amíg a tojás megkocsonyásodik, de az sem baj, ha kissé megsül. Fejes saláta illik hozzá.

Jó tanács

- Készíthetjük úgy is, hogy a tojásos keverékből a vajon híg rántottát sütünk, s a galuskával csak utána keverjük össze.
- A tésztát elég közvetlenül a főzés előtt bekeverni, mert állás közben csak keményedik. Kidolgozni sem kell túlzottan, mert akkor nehezebb kiszaggatni.
- Ha a szaggatódeszkát vízbe mártjuk, a tészta jobban csúszik rajta, s könnyebben lehet vele bánni.
- Ha a galuskára nem azonnal öntjük rá a tojást, akkor fölolvastva a vaj felét keverjük bele, nehogy összeragadjon. A maradék vaj a sütésre szolgál majd.

Tojásos galuska (tojásos nokedli)

4 főre

Elkészítési idő: 30 perc

Egy adag: 724 kcal • fehérje: 27,1 gramm • zsír: 25,2 gramm • szénhidrát: 97,0 gramm •
rost: 0,2 gramm • koleszterin: 592 milligramm