

Csicsókás dödölle mákba hempergetve, virágmézes sütőtöklekvárral
- készítette Prikryl József mesterszakács



Hozzávalók

a dödölléhez:

40 dkg lisztes fajtájú burgonya, 40 dkg csicsóka, só, 30 dkg finomliszt, 10 dkg étkezési keményítő, 0,5 dl étolaj a szaggatáshoz, 8 dkg vaj a sütéshez, 10 dkg darált mák, 8 dkg porcukor

a sütőtöklekvárhoz:

40 dkg sütőtök, 30 dkg kristálycukor, 10 dkg vegyes virágméz, 2 dkg vaníliás cukor, 1 darab egész fahéj, 4-5 szegfűszeg

1. A megmosott sütőtököt előmelegített sütőben 170-180 °C-on 30-35 perc alatt megsütjük, ha kihűlt héjáról lekaparjuk. Egy kisebb lábasba tesszük, hozzáöntjük a kristálycukrot, virágmézet, vaníliás cukrot. Egész fahéjjal és szegfűszeggel fűszerezzük. Felöntjük 0,5 dl vízzel, és a forrástól számított 15 percig (rotyogtatva) főzzük. Levesszük a tűzről, a fahéjat és a szegfűszeget kiemeljük belőle. (Hűtőszekrényben, üvegben lezárva másfél-két hónapig eltartható.)
2. A burgonyát meghámozzuk, a csicsókáról alaposan lekapargatjuk a héjrészt. Mindkét alapanyagot megmossuk, közel azonos nagyságúra felszeleteljük, és egy nagyobb fazékban annyi vízben tesszük fel főni, hogy éppen ellepje, sóval ízesítjük.
3. Ha puha, még forrón, burgonyatörővel a saját levében összetörjük. Alacsony hőfokra állítjuk tűzhelyünket. A masszába öntjük a lisztet és az étkezési keményítőt, fakanállal jól elkeverjük, szinte „dagasztjuk”. Ezt a műveletet addig végezzük, amíg a lisztet felveszi a burgonyás massa.
4. Még melegen ellapítjuk sodrófával, pár percnyi pihentetés után olajba mártogatott kávéskanál segítségével dödölléket szaggatunk belőle. A darált mákot 6 deka porcukorral összekeverjük.

Csicsókás dödölle mákba hempergetve, virágmézes sütőtöklekvárral
- készítette Prikryl József mesterszakács

5. Egy serpenyőben alacsony hőmérsékleten vajat forrósítunk, a kisszagotott dödöllét ezen átpirítjuk. Közvetlenül a sütés után egy másik tálban lazán összeforgatjuk a porcukorral elkevert mákkal.

6. Tálaláskor a csicsókás dödöllére sütőtöklekvárt kanalazunk, és meghintjük a maradék porcukorral.

8 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 702 kcal