



Hozzávalók:

2,5 dl (15-16 dkg) zsemlemorzsa, 1,25 dl tej vagy tejföl, 1 közepes vöröshagyma, 1 közepes sárgarépa, 1 kis csokor petrezselyem, 2-3 gerezd fokhagyma, 1/2-1 citrom reszelt héja, 1 kiskanál só, 1 csapott mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál mustár, 1 kiskanál szárított majoránna, 25-30 dkg darált sertéshús (a fele marha is lehet), 1 tojás

a sütéshez:

kb. 1,2 dl olaj

a paradicsommártáshoz:

1 vöröshagyma, 3 gerezd fokhagyma, 2 ág szárzeller, 2-3 evőkanál olívaolaj, 75 dkg érett paradicsom, fél mokkáskanál szárított bazsalikom vagy dupla annyi friss, 1 babérlevél, 1 ág rozmaring, 1 mokkáskanál csili- vagy erőspaprika-krém, 1 csapott kiskanál kristálycukor, fél kiskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete bors, 0,5 dl fehérbor, kb. 1 dl víz

1. A zsemlemorzst és a tejet összekeverjük. A hagymát és a sárgarépát megtisztítjuk, majd finomra vágjuk, ahogyan a petrezselymet is (a répát reszelhetjük is). A meghámozott

fokhagymát félbevágjuk, majd miután esetleges zöld csíráját kiszedtük, apróra vágjuk. A citromot alaposan megmossuk héját lereszeljük. A legegyszerűbb, ha mindezeket konyhagépbe rakjuk, együtt fölaprítjuk. A tejes morzsával, a sóval, a borssal, a mustárral, a morzsolt majoránnával, a darált hússal és a tojással összekeverjük.

2. A masszából nedves kézzel 16-20 jó diónyi gömböt formálunk, és egy serpenyőben, az olajon, közepes lángon körös-körül megsütjük. Többször megrázzuk, hogy egyenletesen süljön. Ez kb. 10 perc. Ezután szűrőlapáttal kiemeljük, papírszalvétára szedve lecsöpögtetjük. Ha éppen van olaj a fritőzünkben, a gombócokat abban is megsüthetjük.

3. Elkészítjük a paradicsommártást. Az összes zöldséget megtisztítjuk. A hagymát és a fokhagymát finomra, a halványzsellert apróra vágjuk. Egy lábasban együtt az olívaolajon megfonnyasztjuk, vigyázva, nehogy megbarnuljon. Közben a paradicsomot, miután szárát kimetszettük, a tetején keresztet alakban bevágjuk, nem egészen fél percre forrásban lévő vízbe rakjuk, kiemeljük, meghámozzuk, fölaprítva az előzőekhez adjuk. A fűszereket, a cukrot belekeverjük, megsózzuk, megborsozzuk. A bort meg a vizet ráöntjük, fölforraljuk, lefödve, kis lángon 30-35 percig főzzük. Ha közben a leve túlzottan elfőne, egy kevés vízzel vagy borral pótoljuk. A babérlevelet és a rozsmaringot kivesszük belőle, majd merülőmixerrel a felét pépesítjük, így sűrítjük a mártást.

4. Belerakjuk a húsgombócokat és lefedve, kis lángon még 10 percig főzzük. A görögök köretnek reszelt sajttal megszórt főtt tésztát kínálnak hozzá.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 35 perc

Egy adag (köret nélkül): 637 kcal

Italajánlatunk: száraz vörösbor, például Egri kékfrankos