



Fotó: Csigó László

Hozzávalók

a tésztához:

1,5 kg lehetőleg egyforma nagyságú lisztes fajtájú burgonya, só, 45-50 dkg finomliszt vagy rétesliszt (felesben is lehet) - a nem lisztes fajtájú burgonya 70-80 deka lisztet is felvesz, 6-7 dkg szobahőmérsékletű vaj vagy sütőmargarin, 3 tojás

a töltékhez:

kb. 50 dkg jóféle, cukor nélküli házi szilvalekvár

a forgatáshoz:

10 dkg vaj vagy 1 dl olaj, 35 dkg zsemlemorzsa

1. A burgonyát kéfével dörzsölgetve alaposan megmossuk, majd héjában, enyhén sózott vízben megfőzzük. Leszűrjük és azon forrón meghámozzuk. Ehhez egy villára tűzzük, ha a villa kiesne a puha krumpliból, akkor triplán hajtogatott konyharuhával fogjuk meg, így hántjuk le a héját. Azonnal áttörjük krumplinyomón, és megvárjuk, amíg teljesen kihűl.
2. A derelyék külsejére pirított morzsa kerül. Ehhez a vajat egy nagy serpenyőben fölolvastjuk és a zsemlemorzsat kevergetve 5-6 perc alatt aranybarnára pirítjuk rajta. Félretesszük.
3. A burgonyát 1 kiskanál sóval, a liszttel, a puha (szobahőmérsékletű) vajjal és a tojásokkal összedolgozzuk. Akkor jó, ha elválik a tál falától, attól pedig nem szabad megijedni, hogy belül ragacsos marad: lehetne addig lisztezni, míg egyáltalán nem ragad, de akkor már elvesz a krumpli íze, a kifőzött tészta pedig kemény lesz. Javasolt egy diónyi darabot lecsípni belőle, és forrásban lévő, enyhén sózott vízben kifőzni. Így meggyőződhetünk arról, hogy tényleg nem túl lágy e a tészta, nem fő e szét.
4. A tésztát 3 egyenlő részre osztjuk, majd az egyiket az átlagnál erősebben lisztezett gyúrólapon kb. 32×38 centisre nyújtjuk, közben a sodrófát is, a tészta tetejét is meglisztezzük. A tészta egyik oldalára egymástól majd kétujjnyi távolságra 1-1 púpozott kiskanálnyi lekvárt halmozunk (3 sorban 6-6 kis kupacot). A tészta üresen hagyott felét a lekvárosra borítjuk, és a tésztát a lekvárhalmok közötti részen a tenyerünk élével

lenyomkodjuk. Derelyevágóval földaraboljuk. A másik két tésztacipóból ugyanígy készítjük el a derelyéket.

5. Közben enyhén sózott vizet forralunk, a derelyéket 3 részletben megfőzzük benne - amíg az egyik adag fő, a másikat előkészítjük. Amikor a tészta feljött a víz tetejére, nincs még kész, 8-10 perc főzés kell neki.

6. Amikor megfőtt, szűrőlapáttal kiemeljük, alaposan lecsöpögtetjük, a pirított morzsában megforgatjuk, és már tálalhatjuk is.

54 darab (10 adag)

Elkészítési idő: 2 óra 30 perc

Egy adag: 715 kcal