



Foto: Balogh Tamás

Hozzávalók:

2,5 dkg élesztő, kb. 3 dl tej, 1 kiskanál kristálycukor,

50 dkg finomliszt, 1 mokkáskanál só, 1 kisebb citrom reszelt héja, 1 tojás

a nyújtáshoz:

finomliszt

a töltelékhez:

kb. 25 dkg sűrű (házi) szilvalekvár

a lekenéshez:

15 dkg vaj vagy sütőmargarin

a tetejére:

10 dkg porcukor, 10 dkg őrölt mák

1. Az élesztőt a langyos tejbe morzsoljuk és a cukrot beleszórva, meleg helyen kb. 15 perc alatt felfuttatjuk.
2. A lisztet egy tálba szitáljuk, a sót, a reszelt citromhéjat, a tojást és a tejes élesztőt hozzáadjuk, majd közepesen kemény kelt tésztát dagasztunk belőle. Letakarva, meleg helyen 45-55 perc alatt megkelesztjük.
3. Ezután meglisztezett gyúrólapon kétujjnyi vastag rúddá sodorjuk, amit 16 részre vágunk. Ezeket a tésztakorongokat tenyérrel egyenként kissé ellapítjuk, közepükbe 1-1 kiskanálnyi szilvalekvárt halmozunk, majd a tésztát gombóccá formáljuk. A vajat fölolvasztjuk, a gombócokat körbekenjük vele, hogy majd ne ragadjanak sem egymáshoz, sem az edényhez, és egy akkora szűrőbetétbe rakosgatjuk, amekkorát ráültethetünk a lábas tetejére. A kiválasztott edénybe vizet öntünk, tűzre tesszük, fölforraljuk, majd kis lángra állítjuk, hogy éppen csak gyöngyözzön. A gombócokat szűrőbetétestől ráültetjük, lefedjük, majd így, a gőzben pároljuk puhára kb. 20 perc alatt. Elkészültét a beleszúrt tűvel ellenőrizhetjük.
4. A kész gombócokat óvatosan szétszedgetjük egymástól, a maradék olvasztott margarinnal meglocsoljuk, végül porcukros mákot szórunk a tetejére.

Jó tanács

- Ha marad a gombócból, másnap újra tegyük vízgőzre, lefedve megmelegíthetjük, és éppen olyan lesz, mint frissen.
- Készíthetjük töltelék nélkül is, ami nagyszerű köret például mártásos húsokhoz, vadas marhához, rozsdás szarvassülthöz stb.

16 darab

Szilvalekváros, mákos gőzgombóc

Elkészítési idő: 2 óra

Egy darab: 315 kcal