



Hozzávalók:

30 dkg burgonya, só, 20 dkg reszelt sajt,
12 dkg Bonduelle Gold csemegekukorica
(lehet Bonduelle Gold chilis kukorica is),
kb. 4 evőkanál kukoricaliszt, 1 tojás, só,
Erős Pista

a sütéshez: bő olaj

a tálaláshoz: készen kapható pizzaszósz

1. A burgonyát megmossuk, héjában, enyhén sózott vízben megfőzzük. Leszűrjük, még forrón meghámozzuk és szitán áttörjük. Hűlni hagyjuk, majd 20 dekányit kimérünk belőle egy tálba.
2. A reszelt sajtot, az alaposan lecsöpögtetett kukoricát, a kukoricalisztet és a tojást hozzáadjuk, alaposan összedolgozzuk. Ha kell, megsózzuk, ízlés szerint Erős Pistával csípősebbre ízesítjük.
3. Kb. 10 percre félretesszük, hogy egy kicsit jobban összeálljon, majd kiskanállal egyforma, kb. diónyi darabokra szaggatjuk. Enyhén megnedvesített tenyérrel egyenként meggömbölygetjük.
4. Bő, forró olajban, - lehet fritőzben is -, 4-5 perc alatt aranybarnásra sütjük. Konyhai papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük. Forrón tálaljuk, valamilyen kedvünkre való paradicsomos szósz, pl. pizzaszósz kíséretében, a gombócokat ebbe mártogatva lehet falatozni.

kb. 30 darab

Elkészítési idő: 1 óra

3 darab (paradicsomos szósz nélkül): 159 kcal