

Libahúsgombócok kelbimbóval töltve, szalonnába tekerve



Hozzávalók:

18 szem kisebb kelbimbó (idényen kívül fagyasztott), só, 1 kisebb vöröshagyma, 1 nagy gerezd fokhagyma, 2 evőkanál olaj vagy 1 evőkanál libazsír, 60 dkg darált libacombfilé (3 libacomb csont és bőr nélkül), 1 kiskanál só, 1 csapott kiskanál pirospaprika, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, késhegynyi őrölt kömény, 1 tojás, 12 vékony szelet főtt füstölt császarszalonna (sliced bacon)

1. A kelbimbót megtisztítjuk, azaz esetleges foltos külső leveleit lefejtjük. A száránál kereszt alakban minden szemet bemetszünk, így egyformán puhul - fagyasztott zöldség esetében ezt nem kell. Enyhén sózott vízben kb. 10 perc alatt roppanósan puhára főzzük, leszűrjük, hűlni hagyjuk.
2. A hagymát és a fokhagymát megtisztítjuk, mindkettőt finomra aprítjuk és egy serpenyőben, a megforrósítottolajon kevergetve megfonnyasztjuk. A húst egy tálba rakjuk, megsózzuk, a pirospaprikával, a borssal és a köménnyel fűszerezzük. A tojást és a hagymát hozzáadjuk, jól összedolgozzuk. 10 percnyi pihentetés után megnedvesített kézzel kicsi gombócot formálunk belőle. Mindegyik közepébe egy kelbimbót nyomunk, újra meggömbölygetjük.
3. Mindegyiket valamivel több, mint fél szelet szalonnába tekerjük. (Ami szalonna leesik, azt kettesével tekerjük a gombócok köré.) Egyenként fogvájóval rögzítjük és tepsire rakjuk.
4. Előmelegített sütőben, jó közepes lánggal (190 °C, légkeveréses sütőben 170 °C) kb. 18 percig sütjük.
5. Forrón tálaljuk. Kínálhatunk hozzá nagy adag friss salátát vagy sült krumplit, sőt mustárt és ketchupot is.

18 darab

Elkészítési idő: 1 óra

4 darab (köret nélkül): 552 kcal