

Meggyel töltött sült krumpligombóc - készítette Váraljai Géza -  
Sóskút



Hozzávalók 6 főre (30 darabhoz)

a tésztához:

0,8 kg lehetőleg egyforma nagyságú lisztes fajtájú burgonya, só, 22-25 dkg finomliszt vagy rétesliszt (felesben is lehet), 2 tojás a töltelékhez:

kb. 60 szem meggy (idényen kívül meggybefőtt)

a sütéshez:

bő olaj

a forgatáshoz:

15 dkg porcukor, 15 dkg darált dió

1. A burgonyát kefével 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. Ezután fél kiskanál sóval, a liszttel 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.
3. Meglisztezett gyúrólapon kétujjnyi vastag rúddá sodorjuk majd kb. ujjnyi vastagon fölszeleteljük. Minden kis tésztacipó közepébe 2 szem kimagozott meggyet teszünk (ezt előtte egy kevés fahéjjal és cukorral is összeforgathatjuk) és egyenként meggömbölygetjük. Akkor jó, ha kb. pingponglabda nagyságú gombócok lesznek. Ne készítsünk nagyobbakat, mert nehéz megsütni.

Meggyel töltött sült krumpligombóc - készítette Váraljai Géza -  
Sóskút



4. Egy serpenyőben kb. kétujjnyi olajat közepesen megforrósítunk. Néhány gombócot belerakunk és egy villával folyamatosan ide-oda forgatva kb. 8 perc alatt megsütjük. Szűrőlapáttal konyhai papírtörlőre szedjük, majd cukrozott dióban megforgatjuk. nyomba, melegen tálaljuk.

Jó tanács

- Célszerű egyszerre nagyobb mennyiségű gombócot főzni, mert jól fagyasztható. (Vigyázat, nyersen nem lehet!)
- A tésztához lisztes fajtájú régi burgonyát használjunk, újkrumpli nem jó hozzá!

Elkészítési idő: 2 óra 15 perc

Egy adag (5 darab): 576 kcal