



#### Hozzávalók

##### burgonyagombóchoz:

50 dkg lisztes fajtájú (C jelölésű), héjában főtt, még melegen áttört és kihűlt burgonya, 18-20 dkg finomliszt, 1 tojás, só

##### a nyújtáshoz:

finomliszt

##### a töltelékhez:

6-8 evőkanál pörkölt (lehet a húsvéti sonka maradéka is)

##### a paprikás mártáshoz:

5 dkg füstölt szalonna, 2-3 evőkanál olaj, 1 kisebb vöröshagyma, 1 gerezd fokhagyma, 1 kiskanál jóféle pirospaprika, fél

mokkáskanál őrölt kömény, 1 kiskanál só, 1 dl tejföl, 1 dl főzőtejszín, 1,5 evőkanál finomliszt

A tésztához a héjában főtt, még melegen áttört és kihűlt burgonyát a liszttel és a tojással összedolgozzuk, enyhén megsózzuk. Meglisztezett gyúrólapon kb. félcenti vastagságúra nyújtjuk, 8 négyzetre vágjuk. Egyenként még egy kicsit ellapítjuk.

A pörköltből a húst kivesszük, apróra vágjuk, a tészták közepére halmozzuk. A tésztaszéleket a töltelék fölért összefogjuk, és jól meggömbölygetve gombócokat formálunk belőle. Enyhén sózott, forrásban lévő vízben 20-25 perc alatt megfőzzük, majd szűrőlapáttal kiemeljük.

Közben a mártáshoz a szalonnát apró (félcentis) kockákra vágjuk, egy lábasban, az olajon kevergetve kisütjük, a fölaprított vöröshagymát meg a zúzott fokhagymát is rádobjuk. Kevergetve megfonnyasztjuk, a tűzről lehúzzuk. A pirospaprikával meghintjük, a gombócok főzőlevéből 3-4 decinyit rászűrjük, a köménnyel fűszerezünk, megsózzuk. A pörkölt szaftját hozzáadjuk, néhány percnyi forralás után a tejjel és a tejszínnel simára kevert liszttel sűrítjük. 2-3 percig forraljuk, majd a gombócokra öntjük vagy szűrjük.

#### Jó tanács

- A mártást fölaprított kaporral is fűszerezhetjük és idényben 1-1 apróra vágott paprikát és paradicsomot is főzhetünk bele, így íze markánsabb, magyarosabb.

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 779 kcal