

Zsemlegaluska (olyan mint a zsemlegombóc, csak könnyebb elkészíteni)



Hozzávalók:

20 dkg vöröshagyma, 10 dkg sertésszár, 2 gerezd fokhagyma, 1 nagy csokor petrezselyem, 5- 6 dl tej, 6 szikkadt zsemle, 6 tojás, só, őrölt fekete bors, 8 evőkanál finomliszt, 4 evőkanál zsemlemorzsza

1. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, majd egy közepes lábasban, a megforrósított zsíron, közepes lángon 6-8 perc alatt megfonnyasztjuk. A tűzről lehúzzuk, a pépesre zúzott fokhagymát és a finomra aprított petrezselymet hozzákeverjük.
2. A tejet tálba öntjük, a szikkadt zsemleket rárakjuk. Amint a zsemle alja megpuhult, megfordítjuk, ezt az oldalukat is megpuhítjuk. Akkor jó, ha mire a zsemle felpuhult, szinte az összes tejet magába szívta. Eltérően a szokásostól, itt nem kell kinyomkodni a zsemlet! A tojásokat ráütjük, 1 csapott evőkanál sóval ízesítjük, megborsozzuk. A liszttel és a morzsával összegyúrjuk.
3. Megvizezett evőkanállal, pontosan úgy, mintha daragaluskát készítenénk, lobogva forró, enyhén sós vízbe szaggatjuk, majd éppen csak gyöngyöző forralással 20 percig főzzük. leszűrjük, ha nem kerül azonnal felhasználásra, akkor hideg vízzel lehűtjük, lecsöpögtetjük.
4. Tálaláskor serpenyőben, egy kevés forró zsíron megforrósítjuk.

38 darab

Elkészítési idő: 40 perc

3 darab: 300 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.