



Hozzávalók

a tésztához: 1 kg lisztes fajtájú burgonya (például sárga héjú burgonya), só, 30-35 dkg finomliszt (a fele Graham-liszt is lehet), 4 dkg szobahőmérsékletű vaj vagy sütőmargarin, 2 tojás

a töltelékhez:

30-35 szem apró de érett sárgabarack, fahéjas porcukor

a tészta nyújtásához:

finomliszt (Graham-liszt is lehet)

a tálaláshoz:

8 dkg vaj vagy sütőmargarin (lehet 0,75 dl olaj is), 10 dkg zsemlemorzsa, 2 evőkanál fahéjas porcukor, esetleg baracklekvár

1. A burgonyát héjában, enyhén sós vízben megfőzzük, meghámozzuk, és még melegen áttörjük. Amikor teljesen kihűlt, az összes többi tésztához valóval összegyúrjuk és két cipót formálunk belőle.
2. Egy kis darab tésztát ellenőrzésképpen gyöngyözve forró vízben kifőzünk. Ha túl lágy, egy kevés lisztet, ha túl kemény, egy kis margarint gyúrunk még a tésztájába.
3. A megmosott barackokat félbevágva kimagozzuk, a magok helyére egy kevés fahéjas porcukrot hintünk. A tésztát egy lisztezett gyúrolapon 1 centi vastagra nyújtjuk, illetve egyszerűbb, ha lisztezett tenyérrel ellapítgatjuk, és közepes nagyságú négyzetekre vágjuk.

4. Mindegyik közepére egy barackot rakunk, a tésztát ráhajtjuk, majd lisztes kézzel gombóccá formáljuk. Forrásban lévő enyhén sózott vízbe rakjuk — egyszer fakanállal óvatosan megkeverjük, nehogy letapadjon —, majd megfőzzük. Ha a gombócok a víz tetejére feljöttek további 5-10 percig főzzük, hogy véletlen se maradjon nyers, majd szűrőkanállal kiszedjük.

5. Jól lecsöpögtetjük, és vajban pirított zsemlemorzzába forgatjuk. Fahéjas porcukorral meghintve tálaljuk, de tehetünk mellé 1-2 kanálnyi baracklekvárt is.

Jó tanács

- Célszerű egyszerre nagyobb mennyiségű gombócot főzni, mert jól fagyasztható. (Vigyázat, nyersen nem lehet!)

- A tésztához régi, lisztes fajtájú burgonyát használjunk, az újkrumpli nem jó hozzá.

30-35 darab

Elkészítési idő: 2 óra 15 perc

Egy darab: 127 kcal • fehérje: 3,1 gramm • zsír: 3,3 gramm • szénhidrát: 21,0 gramm • rost: 2,1 gramm • koleszterin: 20 milligramm