

## Sörben párolt húsgombóc



### Hozzávalók:

2 burgonya (25 dkg), só, 30 dkg darált sertéshús, 2 tojás, 1 evőkanál mustár, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, fél csokor petrezselyem

a tepszi kikenéséhez:

2 dkg vaj

a mártáshoz:

6 dkg vaj, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 1 üveg (5 dl) világos sör, 1 evőkanál mustár, csipetnyi őrölt babérlevél, 1 evőkanál

kristálycukor, csipetnyi reszelt szerecsendió, só, őrölt fekete bors, 2 dl tejföl

a tetejére:

1 csokor petrezselyem

1. A burgonyát alaposan megmossuk, majd enyhén sós vízben puhára főzzük. Ezután meghámozzuk, és még melegen lereszeljük. A darált húst meg a tojásokat beledolgozzuk, a mustárral, a borssal és a fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük, 1 púpozott mokkáskanál sóval ízesítjük. Nedves kézzel 8 gombócot formálunk belőle, és nem túl szorosan kivajazott tepsibe rakosgatjuk.
2. A mártáshoz a vajon a lisztet megfuttatjuk, és a sörrel meg 1,5 deci vízzel fölöntjük. Kevergetve 3-4 percig főzzük, ezalatt kissé besűrűsödik. A fűszereket meg az ízesítőket hozzáadjuk, a tejjel dúsítjuk.
3. A húsgombócokra merjük, lefedjük, végül előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 30 percig sütjük-pároljuk. Tálaláskor a fölaprított petrezselyemmel meghintjük.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag: 527 kcal