

Csornai töltött szelet kapros túrógaluskával



Hozzávalók:

4 szelet, egyenként kb. 15 dekás sertéscomb, só, őrölt fekete bors, jóféle pirospaprika, 5-5 dkg füstölt szalonna és marinált paprika, 10 dkg csiperkegomba, 20 dkg darált sertéshús, 4 evőkanál olaj, 1 nagy vöröshagyma, 4 dl szűrt húsleves (tyúkhús- vagy marhahúsleveskockából is készülhet) vagy 1 kiskanál ételízesítő por, 1 dl tejföl, 1 dl főzőtejszín, 2 dkg vaj, 1 púpozott evőkanál finomliszt a kapros túrógaluskához:

1 csokor kapor, 3 zsemle, tej az áztatáshoz,

25 dkg tehéntúró, 3 tojás, kb. 3 púpozott evőkanál finomliszt, 1 kiskanál só, fél csokor kapor

1. A hússzeleteket egyenként vékonyra, téglalap alakúra (így szebben tölthető) verjük, kissé megsózzuk, megborsozzuk.
2. A szalonnát, a marinált paprikát és a megtisztított gombát kis kockákra vágjuk, a darált húsba keverjük. Kb. 1 mokkáskanál sóval, borssal és pirospaprikával fűszerezzük. Egy csíkban a hússzeletek felénk eső oldalára halmozzuk, feltekerjük, zsineggel átkötjük, nehogy a töltelék kifolyjon.
3. Az olajat lábasban megforrósítjuk, a hústekercseket körös-körül pár perc alatt fehéredésig sütjük rajta, majd lecsöpög-tetve félretesszük. Visszamaradó zsírában megpirítjuk a fölaprított hagymát, a tűzről lehúzáva 1 csapott kiskanál pirospaprikával meghintjük, és a levessel fölöntjük.
4. A hústekercseket belerakjuk, lefödve, kis lángon 25-30 perc alatt puhára pároljuk. Lecsöpögtetve félretesszük. Levét a tejjel meg a tejszínnel simára kevert liszttel sűrítjük. Néhány percnyi forralás után átszűrjük. A kaprot fölaprítjuk, az olvasztott vajon megfuttatjuk és a paprikás mártásba keverjük. Tálaláskor a húst, miután a zsinetet lefejtettük róla, fölszeleteljük, a mártással körülöntjük. Kapros túrógaluskával tálaljuk.
5. Ez úgy készül, hogy a zsemlet tejbe áztatjuk, kifacsarjuk, majd a túróval együtt áttörjük. A tojásokat meg a lisztet beledolgozzuk, megsózzuk, a fölaprított kaporral fűszerezzük. A hagyományos galuskához hasonlóan sózott, forrásban lévő vízbe szaggatva kifőzzük.

Jó tanács

- Csirke- vagy pulykamellből vagy borjúcombból ugyanígy készíthetjük.

4 főre

Csornai töltött szelet kapros túrógaluskával

Elkészítési idő: 1 óra 35 perc

Egy adag: 5351 kJ/1280 kcal • 62,5 g fehérje • 92,0 g zsír • 50,4 g szénhidrát • 1,4 g rost • 350 mg koleszterin

Nem könnyű elkészíteni.

Letakarva hűtőszekrényben 4 napig eláll.

Külön a mártás, külön a hústekercsek lefagyaszthatóak.

Egész évben készíthetjük.