



Hozzávalók:

1 dl + 2 evőkanál zsemlemorzsa, 2 dl tej, 1 kisebb vöröshagyma, 4 dkg vaj, 1 kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fehér bors, 1 tojás, 50 dkg darált marhahús (a fele sertés is lehet)

a sütéshez:

bőven olaj

a „barna” mártásához:

4 dkg vaj, 1 evőkanál finomliszt, 2,5 dl sötét erőleves, fél mokkáskanál őrölt fehér

bors, 1-2 evőkanál nem túl sós szójamártás

a ribiszkés mártáshoz:

1 evőkanál méz vagy kristálycukor, 20 dkg darabos ribiszkedzsem, 0,5 dl vörösbor

1. A zsemlemorzsat - a 2 evőkanálnyi kivételével - a tejjel egy nagy tálban összekeverjük, és kb. 10 percig állni hagyjuk, hogy egy kicsit megduzzadjon. Ezalatt a hagymát megtisztítjuk, finomra aprítjuk, és a föllovasztott vajon kis lángon 5-6 percig pároljuk. Kicsit hűlni hagyjuk, azután

a tejes morzsához adjuk, megsózzuk, megborsozzuk, a tojást beleütjük, kikeverjük, a vége felé a húst is hozzáadjuk. Letakarva 10-15 percre félretesszük, de akár előre is bekeverhetjük, mert a hűtőszekrényben is kibír 2-3 órát.

2. Ezután nedves kézzel kb. 3 centis gombócokat formálunk belőle (24 darab lesz), és a maradék zsemlemorzzában épp csak megforgatjuk (ez el is maradhat). Széles serpenyőben, bő, kb. kétujjnyi olajban megsütjük. De nem túl sokat egyszerre, hogy legyen helyünk mindet sokszor megforgatni. Ha szép pirosasra sülték, szűrőlapáttal kiemeljük és előmelegített, lefedett tálban melegen tartjuk, míg az összes el nem készül.

3. A „barna” mártáshoz (ami nem tévesztendő össze a klasszikus barnamártással) a vajat serpenyőben föllovasztjuk, majd a lisztet kevergetve zsemleszínűre pirítjuk rajta, ugyanúgy, mint amikor rántást készítünk. A levessel fölöntjük, kevergetve pár percig forraljuk. Akkor jó, ha híg mártás lesz belőle, és a belemártott kanalat vékonyan bevonja. Megborsozzuk és a szójaszósszal ízesítjük, barnára „színezzük”. Nem valószínű, hogy kell, de utánasózhatjuk.

4. A ribiszkés mártáshoz a mézet serpenyőben világosra karamellizáljuk, a ribiszkedzsemet hozzáadjuk, a bort ráöntjük, kevergetve épp csak fölforraljuk. Tálaláskor a tányérok egyik oldalára barna, a másik oldalára ribiszkés mártást locsolunk, és a gombócokat ráültetjük. Olvasztott vajjal meglocsolt apró szemű, egészben, de nem

a héjában főtt burgonyát is szokás adni hozzá köretként.

4 főre

Elkészítési idő: bő 1 óra

Egy adag (a mártásokkal, krumpli nélkül): 700 kcal