

Gombagombóc paradicsomos bazsalikomos mártással - készítette
Csigó János mesterszakács



Hozzávalók:

1 nagy csomó újhagyma, 5+10 dkg vaj, 3 evőkanál olívaolaj, 1 kg piruló galóca, só, őrölt fekete bors, friss kakukkfű, 1 csokor petrezselyem, 3 tojás, kb. 15 evőkanál zsemlemorzsa

a mártáshoz:

1 liter házi paradicsomlé (100%-os bolti is lehet), 1 csomó újhagyma, 3 evőkanál olívaolaj, 3 dkg vaj, 2-3 gerezd fokhagyma, bazsalikom, kakukkfű, 50 dkg

koktélpáradicsom, só, őrölt fekete bors, 1-2 kiskanál kristálycukor

1. Az újhagymát megtisztítjuk, vékonyan fölkarikázzuk, majd 5 deka vaj és az olívaolaj keverékében üvegesre pirítjuk. Rárajuk a megtisztított (a gombák kalapját meg kell hámozni), fölaprított gombát. Enyhén megsózzuk, és pár percnyi pirítás után, amikor elegendő levet engedett, erős tűzön jó 10 perc alatt a zsírára sűtjük. Közben megborsozzuk, finomra vágott kakukkfűvel és petrezselyemmel fűszerezzük. 15-20 percig hűlni hagyjuk, azután ledaráljuk.

2. A maradék 10 deka puha (szobahőmérsékletű) vaját a 3 tojással kikeverjük, majd hozzáadjuk a darált gombát. A zsemlemorzst beledolgozzuk. Letakarva fél órára betesszük a hűtőszekrénybe. A paradicsomlevet egy lábasban fölforraljuk, a gombás masszából egy kis gombócnyira valót kivesszünk, meggömbölygetjük, a paradicsomlében 5 percig főzzük. Ezután kiemeljük, s szemrevételezzük, hogy sikerült-e a próbafőzés. Ha a gombóc lágy lenne morzsát, ha túl kemény, egy kevés vaját tehetünk még bele. Egyúttal megkóstoljuk, ha kell, utánaízesítjük. Ezután 24 kisebb gombócot formálunk belőle, a paradicsomlébe rakjuk, közepes lángon 5-6 percig főzzük, majd szűrlapáttal óvatosan kiemeljük.

3. A mártáshoz az újhagymát megtisztítjuk, vékonyan fölkarikázzuk, majd az olívaolaj és vaj keverékében üvegesre pirítjuk. A végefelé a zúzott fokhagymát, az apróra vágott bazsalikomot és kakukkfűvet is rárajuk. A koktélpáradicsomot félbevágjuk, a fűszeres-hagymás alapon átforgatjuk, majd a gombócok főzéséhez használatos paradicsomlével fölöntjük. Pár perccel forraljuk, hogy egy kicsit besűrűsödjék, közben megsózzuk, megborsozzuk, a cukorral ízesítjük.

4. Végül a gombócokat a mártásban megforrósítjuk.

Jó tanács

- Az étel elkészíthető természetett csiperkegombából is.

Gombagombóc paradicsomos bazsalikomos mártással - készítette
Csigó János mesterszakács

Megjegyzés

- A gombáról részletesebben a konyhai kisokosban olvashat.

Fontos!

- A maga által szedett vagy ismerőstől kapott gombát minden esetben vizsgáltsa be gombaszakértővel!

4 főre

Elkészítési idő: kb. 1 óra

Egy adag: 841 kcal • fehérje: 27,0 gramm • zsír: 56,0 gramm • szénhidrát: 57,1 gramm •
rost: 12,1 gramm • koleszterin: 239 milligramm