



Hozzávalók:

20 dkg füstölt (nem főtt!) kolozsvári szalonna (lehet az olcsóbb füstölt szalonna is), 3 evőkanál sertészsír, 1 kg (tisztítva 80 dkg) főzni való lisztes fajtájú burgonya, kb. 40 dkg finomliszt, kb. 2 kiskanál só, 25 dkg juhtúró

1. A szalonnát kis - 0,5 - 0,75 centis - kockákra vágjuk, és egy lábasban, a fölolvasztott zsíron, megsütjük.
2. A burgonyát megtisztítjuk, kis lyukú reszelőn lereszeljük, azután gyorsvágógépben vagy turmixban teljesen pépesre keverjük, ne maradjon benne krumplidarab. Annyi liszttel dolgozzuk össze, hogy sűrű galuskatésztát kapjunk, 1 kiskanál sóval ízesítjük. Tojás nem kell bele, a krumpli keményítője összetartja a kis galuskákat, de nem árt azért néhány darabot próbaképpen kifőzni, mert ha kell, keverhetünk még hozzá lisztet. Számítani kell arra, hogy a tészta hamar beszürkül, de ez nem jelent hibát! Két-három részletben célszerű kifőzni.
3. Nagyobb lyukú galuskaszaggatón át vagy megvizezett vágódeszkáról ugyancsak vízbe mártott késsel (lehet a kés fokával) bő, sózott, gyöngyöző forrású vízbe kis galuskákat szaggatunk belőle. Kb. 10 percig főzzük, leszűrjük, folyó hideg víz alatt leöblítjük, lecsöpögtetjük, majd fölolvasztott zsíron átforgatjuk. Ha mind kész, a sült szalonnakockákkal és a kis darabokban hozzáadott juhtúróval összeforgatjuk, végül az egészet forró sütőbe toljuk, és egy kicsit megpirítjük.

Jó tanács

- Szalonna helyett kis kockákra vágott kolbásszal is készíthetjük.

- Nagyon finom, ha apróra vágott lilahagymát is szórunk a tetejére tálaláskor, de locsolhatunk rá tejfölt is.
- Juhtúró helyett fejes káposztával is készíthetjük, amit kitorzsázunk, durvára reszelünk, és enyhén besózva félrerakunk. Olvasztott zsíron egy kevés cukrot karamellizálunk, a kinyomkodott káposztát rádobjuk, és megpirítjuk, megborsozzuk.
- Juhtúró helyett készíthetjük savanyú káposztával is, amit kissé összevágunk, majd olvasztott zsíron megpároljuk, közben megborsozzuk.

5 főre

Elkészítési idő: bő 1 óra

Egy adag: 903 kcal

A recept elkészítése [IDE KATTINTVA](#) a YouTube-on is megtekinthető.