

Dödölle sonkával és csípős tejföllel



Hozzávalók:

1,2 kg burgonya, 1 kiskanál só, kb. 20 dkg finomliszt, 3-4 vöröshagyma, 10 dkg zsír vagy 8 evőkanál olaj, 20 dkg főtt füstölt sonka

a tálaláshoz:

1-2 kiskanál Erős Pista vagy csípős Piros Arany, kb. 5 dl tejföl

1. A burgonyát megtisztítjuk, vékonyan fölkarikázzuk és annyi enyhén sózott vízben, amennyi épp ellepi
- ez kb. 1 liter -, megfőzzük.
2. Közben a lisztet egy serpenyőben, közepes lángon, szorgalmasan keverve 8-10 perc alatt zsemleszínűre pirítjuk. A burgonyát levében fakanállal jól összetörjük, azután a lisztet is beleszórjuk. Erőteljesen keverve a tűzön 2-3 percig főzzük, majd félrehúzzuk és még 5 percig intenzíven keverjük. Ez fontos művelet, nem lehet ellustálkodni. Ha kész, félretesszük, és pihenésképpen lereszeljük vagy nagyon finomra aprítjuk a vöröshagymát. A forró olajon, közepes lángon szalmasárgára pirítjuk.
3. Később a burgonyás masszából bezsírozott (olajozott) evőkanállal nagyobb galuskákat (akár a daragaluskához) szaggatunk, a hagymás zsíron megforgatjuk, egy kicsit meg is piríthatjuk.
4. A főtt füstölt sonkát kis kockákra vágjuk, megpirítjuk, végül a dödöllére borítjuk. Tálaláskor csípős paprikakrémmel ízesített tejföllel gazdagon meglocsoljuk.

Jó tanács

- A kukoricásdödölle elkészítése mindössze abban különbözik ettől a recepttől, hogy a főtt burgonyához búzaliszt helyett kukoricalisztet adunk.
- Sonka helyett apró tepertővel is meghinthetjük.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 676 kcal