

## Szekszárdi boros sertésszív szalonnás zsemlegombóccal



### Hozzávalók:

2-3 sertésszív (70 dkg), 20 dkg sertésbőrke, 1 vöröshagyma, 3 evőkanál olaj, fél mokkáskanál őrölt fehér bors, 1 paradicsom, 1 hegyes erős paprika 2 dl száraz vörösbor, só, fél mokkáskanál őrölt kömény, 2 dl tejföl, 1 púpozott evőkanál finomliszt

### a zsemlegombóchoz:

3 zsemle, 1,5 dl tej, 8-10 dkg füstölt szalonna, 1 csokor petrezselyem, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 2 kiskanál só, 6 evőkanál finomliszt, 4 tojás

1. A szíveket megmossuk, és a hártyát lehúzzuk róluk. Hosszában kettéhasítjuk, majd ceruza vastagságú csíkokra vágjuk. A bőrkét ugyanígy földaraboljuk.
2. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, és az olajon megfuttatjuk. A hús- és bőrcsíkokat rászórjuk, megborsozzuk, majd addig pirítjuk, míg levét nem enged. A paradicsomot meg a kicsumázott paprikát fölaprítjuk, az előzőekhez adjuk, és ráöntjük a bort. Lefödve, kis lángon kb. 40 percig pároljuk, megsózzuk, a köménnyel fűszerezük, és további mintegy 30 perc alatt megpuhítjuk. Közben, ha a leve elfőne, vörösborral pótoljuk. A tejfölt a liszttel simára keverjük, a szív levét (saftját) ezzel sűrítjük, ha túl sűrű, borral hígítjuk.
3. Zsemlegombóc illik köretnek hozzá, amihez a zsemlet 2,5-3 centis kockákra vágjuk, tepsibe szórjuk, és forró sütőben megpirítjuk, majd a tejjel leforrázzuk. A szalonnát kis kockákra aprítjuk, zsíráját egy serpenyőben kiolvasztjuk, és a fölaprított petrezselymet megfuttatjuk benne. A tejes zsemléhez adjuk, megborsozzuk, megsózzuk, végül a lisztet meg a tojásokat is beledolgozzuk.
4. Tizenkét, pingponglabda nagyságú golyót formálunk belőle, enyhén sózott vízben 8-10 percig főzzük, - nem sokkal azután jó, hogy a víz felszínére jön -, végül leszűrjük.

## Szekszárdi boros sertésszív szalonnás zsemlegombóccal

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 50 perc

Egy adag: 1150 kcal