



Hozzávalók

a húsgombócokhoz:

1 evőkanálnyi nagyon apróra vágott vöröshagyma, 2 dkg vaj, 2 közepes nagyságú (25 dkg) héjában főtt burgonya, 25 dkg darált sertéshús, 25 dkg darált marhahús, 1 tojás, kb. 2 dl zsíros tejszín, 0,5 dl zsemlemorzsa, só, őrölt fehér bors

a formáláshoz:

finomliszt

a sütéshez:

3 dkg vaj, 3 evőkanál olaj

a tejszínes mártáshoz:

2 dl tartalmas húsleves, só, őrölt fehér bors, 2 evőkanál sötét szójaszós, 1 csapott evőkanál finomliszt, 1 dl zsíros tejszín

az áfonyás mártáshoz:

1 evőkanál méz vagy kristálycukor, 20 dkg darabos vörösfonya lekvár (lehet fekete áfonya is), 0,5 dl vörösbor

1. A hagymát egy kevés olvasztott vajon kevergetve megfonnyasztjuk, de vigyázzunk, kicsit se piruljon meg. A héjában főtt burgonyát meghámozzuk, majd alaposan összetörjük vagy krumplinyomón áttörjük. Egy tálba rakjuk a hagymával és a kétféle hússal együtt. Beleütjük a tojást, hozzáadjuk a tejszínt, a zsemlemorzsat. Enyhén megsózzuk, a fehérborssal fűszerezzük, alaposan összedolgozzuk. Akkor jó, ha a hagyományos fasírtéhoz hasonló állagú lesz, ha túl kemény, tehetünk még hozzá egy kevés tejszínt. Ha lágy, akkor egy kevés zsemlemorzsa kell még bele. 20-25 percre félretesszük, hogy a morzsa egy kicsit megduzzadhasson benne, könnyebb legyen formázni.

2. Egy nagyobb vágódeszkát enyhén belisztezzük, és erre rakjuk a nedves kézzel a húsos masszából formázott éppen csak diónyi gombócokat.

3. Egy serpenyőben a vajat fölforrósítjuk, és a húsgolyókat nem túl nagy lángon körös-körül szép pirosasra sütjük. Érdemes apránként sütni, hogy valóban piruljanak, és ne az összezsúfolódott húsgolyókból szivárgó lében főjenek. Aki kényelmesebbnek érzi, közepesen forró sütőben is megsütheti.

4. Amíg sülnek a gombócok, van idő megfőzni a mártásokat.

A levest egy kisebb lábasban fölforraljuk, enyhén megsózzuk, megborsozzuk, a szójaszósszal ízesítjük. A lisztet a tejszínben simára keverjük, az ízes levest ezzel sűrítjük, így lesz mártás belőle. Ha kész, átszűrjük. Az áfonyás mártáshoz a mézet serpenyőben világosra

karamellizáljuk, az áfonyalekvárt hozzáadjuk, a bort ráöntjük, kevergetve épp csak fölforraljuk.

4. A lecsöpögtetett húsgombócokat tányérra rakjuk, a kéféle mártással körbelocsoljuk. Kisebb szemű egészben főtt vagy fölcikkezett nagyobb burgonyával tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag: 996 kcal ● fehérje: 30,0 gramm ● zsír: 67,7 gramm ● szénhidrát: 66,5 gramm ● rost: 2,8 gramm ● koleszterin: 274 milligramm