



### Hozzávalók:

10 dkg füstölt szalonna, 2 vöröshagyma (20 dkg), 4-5 gerezd fokhagyma, 1 evőkanál sertészsír, 1 púpozott kiskanál pirospaprika, fél kiskanál őrölt kömény, 1 kiskanál só, őrölt fekete bors, fél kiskanál csípős Piros Arany, 2 dl tejföl, 2 dl főzőtejszín, 2 evőkanál finomliszt a húsgombóchoz:

1 vöröshagyma, 2 gerezd fokhagyma, 55-50 dkg darált sertéscomb, 7 evőkanál főtt rizs, kb. 1 csapott kiskanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 kiskanál pirospaprika, 1 mokkáskanál majoránna, 1 mokkáskanál őrölt kömény, 1 tojás

1. A szalonnát apró (3-4 milliméteres) kockákra vágjuk. A hagymát és a fokhagymát (beleértve azt is, ami a húsgombóchoz kell) megtisztítjuk, finomra aprítjuk.
2. Lábasban az olajat kissé megforrósítjuk, a szalonnát rádobjuk, pörccsre sütjük, majd a "töpörtyűt" kiszedjük belőle. Visszamaradó zsírában a hagymát 8 perc alatt megfonnyasztjuk, az utolsó 2 percre a fokhagymát is hozzáadjuk. 3-4 evőkanálnyi a darált húshoz rakunk belőle. Ami a lábasban maradt, azt a pirospaprikával meghintjük, elkeverjük, majd 7,5 deci vízzel fölöntjük. A köménnyel fűszerezzük, megsózzuk, megborsozzuk, a Piros Arannyal tüzesítjük. Nagy lángon fölforraljuk, majd leföldjük, kis lángra állítjuk, és addig főzzük, míg a húsgombóc el nem készül.
3. A darált húst tálba rakjuk, a főtt rizst hozzáadjuk. Megsózzuk, megborsozzuk, a pirospaprikával, a majoránnával és a köménnyel fűszerezzük, a tojást beledolgozzuk. A masszából egy kis darabot kigombócozunk, és a pörkölt alapban 10 perc alatt megfőzzük.

Kiemeljük, megkóstoljuk, és ha kell, a masszát utánaízesítjük, fűszerezzük. Nedves kézzel 12 gombócot formálunk, a pörkölt alapba rakjuk. Kis lángra állítjuk, kis rést hagyva lefedjük, 30 perc alatt puhára főzzük, majd a gombócokat kiemeljük belőle.

4. A tejfölt a tejszínnel és a liszttel simára keverjük, a gombócok főzőlevéhez öntjük, pár perc alatt kevergetve sűrűre főzzük.

Szórscitán átszűrjük-passzírozzuk, majd a húsgombócokat megforrósítjuk benne. Tálaláskor főtt laska- vagy csuszatésztával, esetleg orsótésztával körítjük.

Jó tanács

- Idényben 1-1 apróra vágott paprikát és paradicsomot is főzhetünk a mártásalapba, a kész mártást pedig fölaprított kaporral is fűszerezhetjük.

5 főre

Elkészítési idő: 1 óra 10 perc

Egy adag (köret nélkül): 852 kcal

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