



Hozzávalók:

50 dkg lisztes fajtájú burgonya, só, kb. 20 dkg finomliszt, 20 dkg göcseji csemege sajt, 10 dkg sonka, őrölt fekete bors

a mártáshoz:

1 kisebb vöröshagyma, 1 evőkanál zsír vagy 2-3 evőkanál olaj, 30 dkg csiperkegomba, só, őrölt fekete bors, 1 csapott evőkanál finomliszt, 2 dl tej, 2 dl főzőtejszín, 1 kis csokor petrezselyem

1. A burgonyát alaposan megmossuk, majd héjában, enyhén sózott vízben megfőzzük. Még melegen meghámozzuk, áttörjük, és megvárjuk, amíg teljesen kihűl.
2. Az így kapott kb. 40 dkg áttört burgonyát a liszttel, a reszelt sajttal és az apróra vágott sonkával összedolgozzuk, kissé megsózzuk, megborsozzuk. Meglisztezett kézzel 16 kis gombócot formálunk belőle, és sózott, forrásban lévő vízben, gyöngyöző forralással kb. 20 perc alatt megfőzzük.
3. Amíg a gombóc fő, elkészítjük hozzá a mártást. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk, és a kissé megforrosított zsíron vagy olajon megpirítjuk. Hozzáadjuk a felszeletelt gombát és addig pirítjuk, míg a leve el nem párolog. Közben megsózzuk, megborsozzuk. A liszttel meghintjük, kevergetve fél percig pirítjuk, majd a tejjel, a tejszínnel és 1-1,5 deci vízzel fölöntjük. Kevergetve mártás sűrűségűre főzzük, ez a forrástól számított kb. 3 perc. A fölaprított petrezselyemmel fűszerezzük.
4. A sajtos, sonkás krumpligombócokat szűrőlapáttal óvatosan kiemeljük, tányérokra rakjuk és a tejszínes gombamártással leöntve tálaljuk. Frissen finom igazán!

Megjegyzés

- A Pannónia Szálloda és Vendéglátóipari Vállalat Szép hazánk tájai-szép hazánk étkei címmel hirdette meg tanulmányversenyét 1979-ben. A legjobb recepteket azután kis könyvecskébe szedve megjelentették. Innen való ez a leírás is, mely az Arany Bárány étterem csapatának göcseji gyűjtéséből származik, annak ellenére, hogy a névadó Herény a szomszédos megyében található Szombathellyel nőtt össze.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra 45 perc

Egy adag: 830 kcal • fehérje: 33,2 gramm • zsír: 44,3 gramm • szénhidrát: 74,1 gramm • rost: 7,7 gramm • koleszterin: 132 milligramm