



Hozzávalók:

1 kg darált sertés- vagy borjúhús (lapocka vagy comb), 1 közepes vöröshagyma, 1 csokor petrezselyem (ez el is maradhat), 3 evőkanál olaj, 2 dl zsemlemorzsa, 2,5 dl főzőtejszín (részben vagy egészben lehet az olcsóbb tej vagy akár víz is), 2 tojás, 2 nagyobb gerezd zúzott fokhagyma vagy 1 kiskanál Univer fokhagymakrém, 1 csapott evőkanál só, 1 mokkáskanál őrölt fekete bors, 1 púpozott kiskanál jóféle pirospaprika, 1 kiskanál majoránna, 8-10 főtt tojás

a formáláshoz: 4-5 evőkanál

zsemlemorzsa

a sütéshez: 5-6 evőkanál olaj

1. A húst csíkokra vágjuk, kis lyukú tárcsán ledaráljuk. A hagymát megtisztítjuk, finomra vágjuk a petrezselyemmel együtt, és egy serpenyőben, az olajban, közepes lángon 4-5 perc alatt megfonnyasztjuk. A húshoz adjuk a többi hozzávalóval együtt (kivéve a főtt tojást), majd alaposan összegyúrjuk.

2. A masszát elfelezzük, zsemlemorzzával behintett gyúrolapra tesszük és egyenként, nedves vagy a morzsába mártott kézzel kb. 25 centi hosszú, ujjnyi vastag téglalappá lapítjuk. Kezünk élével a közepüket kissé kimélyítjük, ide kerülnek egymás mellé a főtt tojások. A tojások mindkét oldalából célszerű egy kis szeletet levágni, így jobban egymáshoz simulnak. A húsos masszát mindkét oldalról a tojásokra hajtjuk, tapasztjuk, elsimítjuk, és a morzsában kissé megghempergetjük, nehogy sütés közben a rudak szétnyíljanak.

3. Egy kb. 25×20 centis tepsit kiolajozunk, a vagdaltakat belefektetjük. Tetejüket olajjal megkenjük, végül előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C) kb. 45 percig sütjük. Felszeletelve, hidegen, melegen egyaránt finom. Előbbi esetben salátával, utóbbiban burgonyapürével kínáljuk.

Jó tanács

- Darált pulykacombfiléből ugyanígy készíthetjük. A vagdalt masszáját csemege vagy csípős Piros Arannyal is ízesíthetjük.
- Zsemlemorzsa és tejszín helyett készíthetjük hagyományosan, azaz hideg vízbe áztatott, majd kifacsart zsemelével is. Ehhez a mennyiséghez 3-4 darab kell belőle.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc

Egy adag: 681 kcal

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