



### Hozzávalók:

2 zsemle, 50 dkg darált sertéshús, 2 tojás,  
3 evőkanál mazsola, 1-1 dl főzőtejszín és  
vörösbor, 1 púpozott kiskanál ételízesítő  
por, 2 gerezd fokhagyma, fél citrom leve,  
fél mokkáskanál őrölt fekete bors,  
késhegynyi őrölt gyömbér, 4-5 evőkanál  
zsemlemorzsa  
a sütéshez: bő olaj

1. A zsemlét 0,5 centis kockákra vágjuk, majd a hússal meg a tojásokkal összedolgozzuk. A mazsolát, a tejszínt és a bort hozzáadjuk, az ételízesítővel, a zúzott fokhagymával, a citrom levével ízesítjük, a borssal és a gyömbérrel fűszerezzük. 4-5 perc alatt jól összedolgozzuk, majd a masszából nedves kézzel 16 diónyi gombócot formálunk.
2. Egyenként megforgatjuk zsemlemorzsaiban, végül közepes lángon, közepesen forró bő olajban, 6-7 perc alatt megsütjük. Papírtörölközőre szedve lecsöpögtetjük, végül mindegyikbe egy-egy fogvájót szúrunk. Burgonyapüré illik hozzá köretnek, de kínálhatjuk hidegen is.

### Jó tanács

- Darált pulykafelsőcomb-filéből is készíthetjük.

4 főre

Elkészítési idő: 40 perc

Egy adag: 750 kcal • 30,6 g fehérje • 48,5 g zsír • 47,4 g szénhidrát • 1,4 g rost • 246 mg koleszterin