

Gombóc

Hozzávalók:

1 kg burgonya
25- 30 dkg simaliszt
1 kanál só
25 dkg zsemlemorzsa
3 evőkanál étolaj
Szilvalekvár
Porcukor



Készítés:

A burgonyát meghámozzuk, nagyobb darabokra vágjuk, és annyi vízbe tesszük fel főni, amennyi ellepi. (Kevés sót is tesszünk a vízbe.) Amíg fő a krumpli, elkészítjük a pirított zsemlemorzsát. Az étolajat felforrósítjuk, ráöntjük a zsemlemorzsát, és állandóan kevergetve megpirítjuk, közben forró vizet adunk hozzá 0,5 dl-t. Tovább keverve készre pirítjuk. Ha megfő a burgonya, leszűrjük, és krumpli nyomón áttörjük. Langyosra hűtjük, majd a lisztel és a sóval, jól összegyúrjuk. Egy fazékba vizet teszünk, és amíg felforr, elkészítjük a gombócokat.

A tésztát lisztezet deszkán 1 cm vastagra nyújtjuk, kis kockákra vágjuk.

Mindegyik közepére kemény szilvalekvárt rakunk, és a tészta széleket összefogva, gombócokat formázunk. Ebből az adagból kb. 25 db lesz.

Forró vízbe tesszük, egyszerre annyit, amennyi lazán elfér a fazékban. Lassan, néha óvatosan megkeverve főzzük, Akkor lesz kész, ha feljön a víz tetejére.

Szűrő kanállal a pirított zsemlemorzzába szedjük, és rázogatva megforgatjuk, hogy mindenhová kerüljön morzsa.

Egy tálra szedve szépen elrendezzük, a tetejére porcukrot szórunk.

Tölthetjük túróval, befőtt szilvával is.

Ebből a tésztából készíthetünk nudlit is. Ilyenkor a tésztából vékony rudakat sodrunk, 1,5 cm hosszúra vágdaljuk, kifőzzük mint a gombócot, és morzsával és porcukorral szórjuk meg.

A krumpli laskát is ebből a tésztából készítjük. A tésztát kis darabokra vágjuk, majd tányér alakúra nyújtjuk, 3 mm vastagságúra. Palacsintasütőben sütjük meg, mindkét oldalán. Ha elkészül egy darab, vékonyan megkenjük olvasztott liba vagy kacsaszírral nagyon. Melegen fogyasztjuk, kristálycukrot vagy szilvalekvárt adunk hozzá.