www.szalaykonyvek.hu

Családi füzetek

Receptek a Nagyitól: Egyszerű torták • Gyerekek kedvencei • Egészben sült húsok • Ízletes krémesek • Sós pogácsák, stanglik, csigák • Levesek, krémlevesek • Kalácsok, fánkok • Tartalmas egytálételek • Gyümölcsös sütik • Rántott húsok, zöldségek • Vasárnapi ebédek • Édes piték, lepények • Szárnyas finomságok • Karácsonyi desszertek • 5 összetevőből készített ételek • Ünnepi ételek • Népszerű palacsinták • Serpenyőben sült, párolt ételek • Változatos halételek • Desszertek, sütik kezdőknek • 30 perces gyorsételek • Fogyókúrás ételek • Édes és sós tésztaételek • Sörrel, borral készült ételek • Különleges muffinok • 15-20 perces ételek • Csokoládés finomságok • Túrós sütik, desszertek • Gombás ételek • Töltött húsos ételek • Hidegkonyhai remekek • Pörköltek és paprikások • Sütemények karácsonyra • Karácsonyi vacsora • Tartalmas levesek • Rakott ételek • Bögrés sütemények • Sütés nélküli sütemények • Kedvelt péksütemények • Diós-mákos sütemények • Csirkemellből készült ételek • Tepsiben sült ételek • Húsvéti ételek • Húsvéti édes és sós sütemények • Mikróban készült sütik • Káposztás ételek • Legfinomabb kuglófok • Ellenállhatatlan Brownie-k • Parfék, sörbetek, fagylaltok • Erdélyi ételek • Különleges köretek • Tokányok és raguk • Különleges finomságok • Farsangi fánkok • Vendégváró szendvicskrémek • Diabetikus desszertek • Cseréptálban készült ételek • Édes és sós gombócok

Ötperces mesék: A lóvá tett macskák • Egy eszes kecske • Az ebül járt kutya • A bikák legnagyobbika • A pöffeszkedő páva • A megjuhászodott farkas • A falánk kisegér • A csacska lovacska • A bajkeverő béka • Az oroszlánszívű szamár • Az öntelt öszvér • A vitéz szabócska • A brémai muzsikusok

Mondókás füzetek: Süss fel nap • Kicsi vagyok én • Hinta-palinta • Gólya, gólya, gilice • Csigabiga, gyere ki! • Alma, alma, piros alma • Gyertek, gyertek gyerekek! • Mit sütsz, kis szűcs? • Kedden kedvem kerekedett

Kifestők, foglalkoztatók: Picurka kifestő • Kis tavaszi kifestő • Itt a tavasz • Vakáció • Hurrá, itt a nyár! • Nyári móka • Játékos szünidő • Kis karácsonyi kifestő

Origami füzetek: Kedvenc origami állataim • Origami lakásdíszítés • Origami virágok • Origami gyerekeknek • Hagyományos origami modellek • Origami farm • Meseorigami • Origami járművek • Origami dobozkák

Háborús krónikák: Vijjogó Sasok • Otto Skorzeny • Páncélosok az Ardennekben • A Wiking-hadosztály a cserkaszi katlanban

Otthonunk növényei: Virágzó cserepes szobanövények • Színes levelű szobanövények • Nagy levelű szobanövények • Szobanövények kisméretű levelekkel • Különleges szobanövények: húsevők, kaktuszok, kúszó szárúak • Broméliák, orchideák, pozsgások • Szobanövények gondozása • Ágyásba való egynyári virágok • Ágyásba való évelő virágok • Balkonládák egynyári virágai • Kétnyári és hagymás virágok • Kerti tavak évelő virágai • Sziklakertbe való évelő virágok

Szótagolós mesék: A nyu-szi és a tek-nős • A ró-ka és a gó-lya

Házi kedvenceink: Golden retriever • Magyar vizsla • Németjuhász • Yorkshire terrier

Menjünk pecázni!: Kezdő fogások • Csomók és kötések • Műcsalival ragadozó halra • A csuka horgászata • Őszi pecázás • Feederbotos horgászat • Pergetés - Körforgók és kanalak

Szalay Könyvek

ISBN 978-9632517339

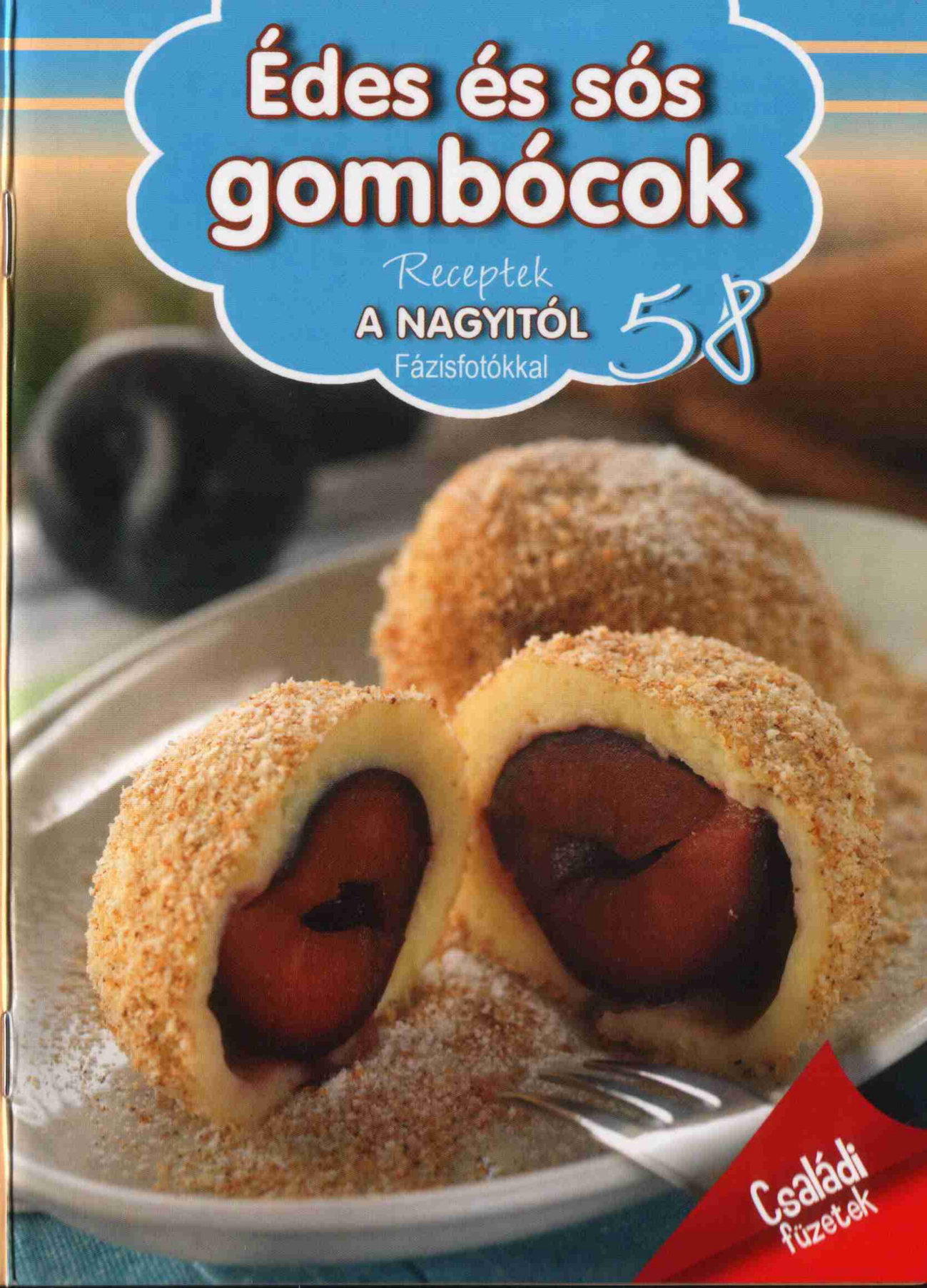
facebook.com/szalaykonyvek

Édes és sós gombócok

Receptek A NAGYITÓL

Fázisfotókkal

58



Családi füzetek

Receptek a Nagyitól

Édes és sós gombócok

Szalay Könyvek

Aludttejes gombóc málnaöntettel

Hozzávalók:

- 2 bögre aludttej vagy natúr joghurt
- ¾ bögre cukor
- 1 bögre búzadara
- 1 citrom reszelt héja

A málnaöntethez:

- 25 dkg friss vagy mirelit málna
- 2,5 dl zöldtea ízesítés nélkül
- 3 evőkanál virágméz
- 2 kiskanál étkezési keményítő

Elkészítés:

Az aludttejet vagy joghurtot a cukorral felforraljuk, beleszórjuk a búzadarát, a reszelt citromhéjat, és lassú tűzön kevergetve addig főzzük, még megpuhul és besűrűsödik. Langyosra hűtjük, vizes kézzel közepes nagyságú gombócokat gömbölyítünk belőle, és melegen tartjuk. Az öntethez a málnát felöntjük a zöld teával, hozzáadjuk a virágmézet, az étkezési keményítőt és kevergetve közepes tűzön mártás állagúra főzzük. Végül sűrű szövésű szitán átszűrjük, átpasszírozzuk. Tálaláskor a gombócokat tányérra tesszük, és meglocsoljuk a málnaöntettel. Melegen kínáljuk.

1. Az aludttejet vagy natúr joghurtot a cukorral felforraljuk.

2. Beleszórjuk a búzadarát, a reszelt citromhéjat.

3. Kevergetve közepes tűzön sűrűre főzzük.

4. Langyosra hűtve, vizes kézzel közepes méretű gombócokat készítünk belőle.

5. A hozzávalókból mártás állagú málnaöntetet főzünk.

6. Sűrű szövésű szitán átszűrjük, átpasszírozzuk.

Kukoricagombóc rumos csokoládémártással

Hozzávalók:

- 5 dl tej
- 4 evőkanál vaníliás cukor
- 2 dl kukoricadara
- 10 dkg étcsokoládé, 60%-os
- 1,5 dl 30%-os tejszín
- fél dl rum
- 1 evőkanál porcukor

Elkészítés:

A tejet a cukorral felforraljuk, beleszórjuk a kukoricadarát, és lassú tűzön kevergetve addig főzzük, még besűrűsödik. Langyosra hűtjük, majd vizes kézzel közepes nagyságú gombócokat gömbölyítünk belőle. Tálalásig melegen tartjuk. A mártáshoz az étcsokoládét tálkába tördeljük, vízgőz fölött felolvasztjuk, hozzáöntjük a tejszínt, a rumot, hozzáadjuk a porcukrot, és további 2-3 percet főzzük. Tálaláskor a kukoricagombócokat tányérra halmozzuk, és meglocsoljuk a csokoládémártással. Melegen kínáljuk.

1. A tejet a cukorral felforraljuk.

2. Beleszórjuk a kukoricadarát.

3. Lassú tűzön kevergetve addig főzzük, míg besűrűsödik.

4. Langyosra hűtve, vizes kézzel közepes méretű gombócokat gömbölyítünk belőle.

5. A tálkába tördelt csokoládét vízgőz fölött felolvasztjuk.

6. Hozzáöntjük a tejszínt, a rumot, és 2-3 percet tovább főzzük.

Epres vagy cseresznyés túrógombóc vaníliamártással

Hozzávalók:

- 50 dkg túró
- 2 tojás
- 3 dkg vaj
- 12 dkg búzadara
- 2 evőkanál cukor
- 12 szem eper vagy nagy szemű cseresznye
- só

A mártáshoz:

- 2,5 dl tej
- 2 evőkanál virágméz
- 3 evőkanál hidegen készíthető vaníliás pudingpor

Elkészítés:

A túrót keverőtálban villával összetörjük, majd hozzáadjuk a tojások sárgáját, a puha vajat, a búzadarát, a cukrot, és összekeverjük. A kemény habbá vert tojásfehérjékkel lazítjuk, 12 részre osztjuk, vizes kézzel egy darabot kilapítunk, a közepére teszünk egy leszárazott, megmosott epret vagy kimagozott cseresznyét. A széleinél összefogva kigömbölygetjük, és bő sós, forrásban lévő vízbe téve, közepes tűzön, kb. 12-15 perc alatt megfőzzük, leszűrjük. A mártáshoz a tejet a folyékony mézzel, a vaníliás pudingporral könnyű habosra keverjük. Tálaláskor a vaníliamártást a tányérra locsoljuk, és beletesszük az epres vagy cseresznyés túrógombócokat.

1. A túrót keverőtálban villával összetörjük. Hozzáadjuk a tojássárgájákat.

2. Rászórjuk a búzadarát, összekeverjük.

3. A kemény habbá vert tojásfehérjékkel lazítjuk.

4. Egy darabot a tésztából tenyérrel meglapítunk, ráteszünk egy szem epret vagy magozott cseresznyét.

5. Vizes kézzel a széleit összefogva kigömbölygetjük.

6. A kész gombócokat bő sós, forrásban lévő vízben megfőzzük, leszűrjük.

7. A tejből, mézből, a vaníliás pudingporból krémes mártást készítünk.

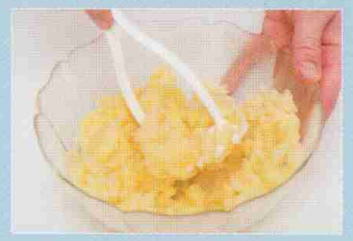
Szilvás gombóc

Hozzávalók:

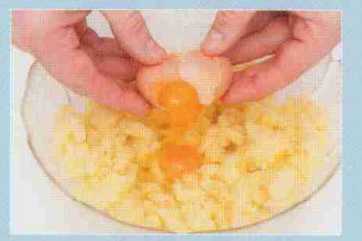
- 70 dkg burgonya
- só
- 2 tojás
- 10 dkg liszt
- 8 szem érett szilva
- kevés cukor, őrölt fahéj
- 15 dkg zsemlemorzsa
- vaníliás porcukor a tálaláshoz

Elkészítés:

A meghámozott, kisebb darabokra vágott burgonyát bő sós vízben megfőzzük, leszűrjük, forrón összetörjük, kihűtjük. Hozzáadjuk a tojásokat, megszórjuk a liszttel, és egynemű burgonyás tésztává gyúrjuk. A megmosott szilvákat félbevágjuk, kimagozzuk és megszórjuk kevés cukorral őrölt fahéjjal.
A burgonyás tésztát 8 darabra vágjuk, egy darabot tenyérrel kilapítunk, a közepére teszünk egy egész szilvát, a széleinél összefogva kigömbölygetjük, és az elkészült gombócokat bő sós forró vízben, közepes tűzön kb. 12-15 perc alatt megfőzzük, leszűrjük. A zsemlemorzsát serpenyőben szárazon megpirítjuk, rászedjük a gombócokat, összeforgatjuk, és forrón tálaljuk, vaníliás porcukorral megszórjuk.



1. A sós vízben megfőzött burgonyát leszűrjük, forrón összetörjük, kihűtjük.



2. Hozzáadjuk a tojásokat.

3. Rászórjuk a lisztet.

4. Egynemű burgonyás tésztává gyúrjuk.

5. 8 darabra vágva, az egyik darabot tenyérrel kilapítjuk, és egy kimagozott, ízesített egész szilvát teszünk a közepére.

6. A széleinél összefogva kigömbölygetjük.

7. Bő sós forró vízben megfőzzük, leszűrjük.

8. A serpenyőben szárazon megpirított zsemlemorzsában megforgatjuk.

Aszalt gyümölcsös burgonyagombóc darált dióba forgatva

Hozzávalók:

- 70 dkg burgonya
- só
- 2 kisebb tojás
- 10 dkg liszt
- 10 dkg aszalt sárgabarack
- 5 dkg aszalt vörös áfonya
- 12 dkg darált dió
- 3 evőkanál kristálycukor

Elkészítés:

A meghámozott burgonyát kisebb kockákra vágva bő sós vízben megfőzzük, leszűrjük, forrón összetörjük, kihűtjük. Hozzáadjuk a tojásokat, a lisztet, és egynemű burgonyás tésztává gyúrjuk. Az aszalt gyümölcsöket éles késsel apróra vagdaljuk, összekeverjük. A burgonyás tésztát golflabda nagyságú darabokra osztjuk, egyet kézben kilapítunk, a közepére halmozunk 2 csipet aszalt gyümölcsöt, és a széleinél összefogva kigömbölygetjük. Bő sós forró vízben, közepes tűzön kb. 12-15 perc alatt megfőzzük, leszűrjük, és a cukorral elkevert darált dióba forgatjuk. Forrón tálaljuk.

1. A megfőzött burgonyát leszűrjük, forrón összetörjük, és kihűtjük.

2. Hozzáadjuk a tojásokat.

3. Megszórjuk a liszttel.

4. Egynemű burgonyás tésztává gyúrjuk.

5. Az aszalt gyümölcsöket éles késsel apróra vágjuk.

6. A burgonyás tésztából egy darabot kézben kilapítunk, és 2 csipet aszalt gyümölcsöt teszünk rá.

7. A szélénél összefogva kigömbölygetjük.

8. Bő sós forró vízben kb. 12-15 perc alatt megfőzzük.

9. Leszűrjük, a cukros darált dióban megforgatjuk.

Gyümölcsrizsgombóc bundában sütve

Hozzávalók:

- 20 dkg hosszú szemű rizs
- só
- tej
- 10 dkg vaníliás cukor
- 1 nagyobb savanykás alma
- 3-4 szilva
- 10 dkg liszt
- 2 tojás
- 15 dkg zsemlemorzsa
- 5 dl olaj a sütéshez

Elkészítés:

A rizst feltesszük másfélszeres mennyiségű forró vízben főni, sózzuk, ha felvette a vizet, felöntjük két és félszeres mennyiségű tejjel, és lassú tűzön puhára főzzük. Ekkor hozzáadjuk a cukrot, elkeverjük, kihűtjük. A megmosott almát kimagozzuk, héjastul kicsi kockákra daraboljuk, a megmosott szilvát szintén kimagozzuk és kockákra vágjuk. Hozzáadjuk a rizshez, összekeverjük, és vizes kézzel közepes nagyságú gombócokat gömbölyítünk belőle. A lisztbe, a felvert tojásba, a zsemlemorzsába forgatjuk, lerázzuk a felesleget, és a bő forró olajban pirosra sütjük. Lecsepegtetjük, majd papírszalvétával bélelt tányérra tesszük. Forrón tálaljuk, ízlés szerint megszórhatjuk vaníliás porcukorral.

1. A hozzávalókból sűrű tejberizst főzünk, kihűtjük.

2. Belekeverjük a kicsi kockákra vágott almát, szilvát.

3. Vizes kézzel közepes méretű gombócokat gömbölyítünk belőle.

4. Lisztbe forgatjuk.

5. A felvert tojásba mártjuk.

6. Zsemlemorzsába forgatjuk, lerázzuk a felesleget.

7. A bő forró olajban pirosra sütjük.

8. Lecsepegtetjük, papírszalvétával bélelt tányérra tesszük.

Mini burgonyagombóc mákba forgatva, forró vörösboros meggyel

Hozzávalók:

- 70 dkg burgonya
- só
- 2 tojás
- 10 dkg liszt
- 15 dkg darált mák
- vaníliás porcukor a tálaláshoz

A vörösboros meggyhez:

- 1 kisebb üveg meggybefőtt (magozott)
- fél deci édes vörösbor
- 2 evőkanál cukor
- 1 jó kiskanál étkezési keményítő

Elkészítés:

A meghámozott, kisebb darabokra vágott burgonyát bő sós vízben megfőzzük, leszűrjük, forrón összetörjük, és kihűtjük. Hozzáadjuk a tojásokat, a lisztet, és egynemű burgonyás tésztává gyúrjuk. Diónyi nagyságú darabokat csípünk belőle, kigömbölygetjük, és bő sós forró vízben, közepes tűzön kb. 8 perc alatt megfőzzük, leszűrjük. Végül a darált mákba forgatjuk. Az öntethez a meggybefőttet a vörösborral, cukorral, étkezési keményítővel elkeverjük, és közepes tűzön, kevergetve mártás sűrűségűre főzzük. Tálaláskor a mákos minigombócokat tányérra halmozzuk, megszórjuk vaníliás porcukorral és külön tálkában kínáljuk hozzá a vörösboros meggyet.

1. A burgonyát leszűrjük, forrón összetörjük, kihűtjük. Hozzáadjuk a tojásokat.

2. Megszórjuk a liszttel. Egynemű burgonyás tésztává gyúrjuk.

3. Dió nagyságú darabokat csípünk belőle, kigömbölyítjük.

4. Bő sós forró vízben kb. 8 perc alatt megfőzzük, leszűrjük.

5. A darált mákba forgatjuk.

6. A hozzávalókból vörösboros meggyöntetet főzünk.

Házi lekvárral töltött gőzgombóc darált pirított mandulával

Hozzávalók:

- 40 dkg liszt
- 1 csipet só
- fél csomag szárított élesztő (5,5 g)
- 1 tojás
- 4 evőkanál cukor
- meleg tej
- 4 dkg vaj
- 1 kisüveg házi sárgabaracklekvár
- 5 dkg darált pirított mandula

1. A hozzávalókból könnyen gyúrható élesztős tésztát készítünk.

2. Meglocsoljuk az olvasztott vajjal, hólyagosra dagasztjuk.

3. Konyharuhával letakarva, meleg helyen legalább a duplájára kelesztjük.

4. 8 darabra osztjuk, egy darabot lecsípünk belőle. Tenyérrel kilapítjuk, és fél evőkanálnyi lekvárt teszünk a közepére.

5. A szélénél összefogva kigömbölygetjük.

6. Sűrű szövésű szűrőbe téve, újból kelesztve forró vízzel töltött lábosra tesszük, letakarva kigőzöljük.

7. Megszórjuk darált pirított mandulával.

Elkészítés:

A liszthez hozzáadjuk a sót, a szárított élesztőt, a tojást, a cukrot és annyi meleg tejet, hogy könnyen gyúrható tésztát kapjunk. Meglocsoljuk az olvasztott vajjal, hólyagosra dagasztjuk, és konyharuhával letakarva, meleg helyen legalább a duplájára kelesztjük. 8 darabra osztjuk, egy darabot lecsípünk belőle, tenyérrel kilapítjuk, fél evőkanálnyi baracklekvárt teszünk a közepére, és a szélénél összefogva kigömbölygetjük. Kevés olvasztott vajjal megkent sűrű szövésű szűrőre tesszük egymástól távolabb, újból kelesztjük, és sós forró vízzel töltött lábosra téve, konyharuhával lefedve, közepes tűzön kb. 40-50 perc alatt kigőzöljük. A tetejét megszórjuk darált mandulával, és forrón tálaljuk.

Túróval töltött gombóc pirított morzsával

Hozzávalók:

- 60 dkg burgonya
- só
- 1 nagy tojás
- 8 dkg liszt
- 15 dkg túró
- 2 evőkanál cukor
- 1 evőkanál sűrű tejföl
- 1 kisebb citrom reszelt héja
- 12 dkg zsemlemorzsa

Elkészítés:

A meghámozott burgonyát kisebb kockákra vágva bő sós vízben megfőzzük, leszűrjük, forrón összetörjük, kihűtjük. Hozzáadjuk a tojást, a lisztet, és egynemű burgonyás tésztává gyúrjuk. A túrót keverőtálban villával összetörjük, hozzáadjuk a cukrot, a tejfölt, a reszelt citromhéjat, és összekeverjük. A burgonyás tésztát 8 részre osztjuk, egy darabot kézbe véve kilapítunk, a közepére teszünk 2 kiskanál túrótölteléket, és a széleinél összefogva kigömbölygetjük. Az elkészült gombócokat bő sós forró vízben, közepes tűzön, kb. 10-12 perc alatt megfőzzük, leszűrjük. A zsemlemorzsát serpenyőben szárazon megpirítjuk, hozzáadjuk a gombócokat, és lazán összeforgatjuk. Forrón tálaljuk. Ízlés szerint megszórhatjuk vaníliás porcukorral.

1. A megfőzött burgonyát leszűrjük, forrón összetörjük, kihűtjük. Hozzáadjuk a tojást.

2. Rászórjuk a lisztet.

3. Egynemű burgonyás tésztává gyúrjuk.

4. A hozzávalókból ízes túrókrémet keverünk.

5. Egy darabot kézbe véve kilapítunk, és a közepére teszünk 2 kiskanál túrótölteléket.

6. A széleinél összefogva kigömbölygetjük.

7. Bő sós forró vízben kifőzzük, leszűrjük.

8. A serpenyőben megpirított zsemlemorzsában megforgatjuk.

Kútban kött gombócok karamellöntettel

1. A hozzávalókból könnyen gyúrható élesztős tésztát készítünk.

2. Olvasztott vajjal meglocsolva hólyagosra dagasztjuk.

Hozzávalók:

- 35 dkg liszt
- 1 kiskanál szárított élesztő
- 1 csipet só
- 4 evőkanál cukor
- 1 tojás
- meleg tej
- 3 dkg vaj
- 5 dl olaj a sütéshez

A karamellöntethez:

- 10 dkg cukor
- 2 dl tej
- 1 púpozott kiskanál étkezési keményítő

3. Konyharuhával letakarva, hűvös helyen legalább a duplájára kelesztjük.

4. Dió nagyságú darabokat csípünk belőle.

5. Kézzel kigömbölygetjük.

6. A bő forró olajban pirosra sütjük.

7. Kiszedjük az olajból, lecsepegtetjük, és papírszalvétával bélelt tányérra tesszük.

8. A hozzávalókból krémes karamellöntetet főzünk.

Elkészítés:

A liszthez hozzáadjuk a szárított élesztőt, a sót, a cukrot, a tojást és annyi meleg tejet, hogy könnyen gyúrható tésztát kapjunk. Meglocsoljuk az olvasztott vajjal, hólyagosra dagasztjuk, és konyharuhával letakarva kerti kútban vagy spájzban, hűvös helyen legalább a duplájára kelesztjük. Ezután dió nagyságú darabokat csípünk belőle, kigömbölygetjük, és a bő forró olajban pirosra sütjük. Kiszedjük az olajból, lecsepegtetjük, és papírszalvétával bélelt tányérra tesszük. Az öntethez a cukrot 1 evőkanál vízzel, rázogatva közepes tűzön közepes barnára karamellizáljuk, felöntjük fél deci forró vízzel, feloldjuk a karamellt, majd hozzáöntjük a keményítővel elkevert tejet, és közepes tűzön krémes mártássá főzzük. Tálaláskor a gombócokat tányérra halmozzuk, és körbelocsoljuk a karamellöntettel. Forrón kínáljuk.

Sonkagombócok fokhagymamártással

Hozzávalók:

- 40 dkg füstölt-főtt sonka
- 3 tojás
- só
- frissen őrölt bors
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 csokor petrezselyem
- 4 szál kakukkfű
- 5 evőkanál zsemlemorzsa
- 2-3 evőkanál liszt
- 1 l zöldségleves

A mártáshoz:

- 4 dkg vaj
- 8 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál liszt
- 1,5 dl gombócfőző lé
- 1,5 dl 30%-os tejszín
- só, frissen őrölt bors

Elkészítés:

A füstölt-főtt sonkát éles késsel apróra vagdaljuk, majd hozzáadjuk a tojásokat, sóval, borssal, a zúzott fokhagymával, az aprított petrezselyemmel, kakukkfűvel ízesítjük. Megszórjuk a zsemlemorzsával, 2-3 evőkanál liszttel, és összekeverjük, hogy egybeálló, formálható gombócmasszát kapjunk. 10 percet pihentetjük, vizes kézzel golflabda nagyságú gombócokat gömbölyítünk belőle, és a forró zöldséglevesben kifőzzük, leszűrjük. A mártáshoz a forró vajon megpezsegtetjük a zúzott fokhagymát, megszórjuk a liszttel, összekeverjük, és a forró gombócfőző lével felöntve krémesre főzzük. Végül hozzáöntjük a tejszínt, összeforraljuk, és sóval, borssal ízesítjük. Tálaláskor a fokhagymamártást tányérra szedjük, és beletesszük a forró sonkagombócokat.

1. A füstölt-főtt sonkát éles késsel apróra vagdaljuk.

2. Hozzáadjuk a tojásokat.

3. Rászórjuk az aprított zöldfűszereket.

4. Megszórjuk a zsemlemorzsával.

5. Egynemű gombócmasszává keveryük.

6. Vizes kézzel golflabda nagyságú gombócokat gömbölyítünk belőle.

7. A zöldséglevesben kifőzzük.

8. A hozzávalókból krémes fokhagymamártást készítünk.

Hortobágyi töltött burgonyagombóc

Hozzávalók:

- 80 dkg burgonya
- só
- 1 nagyobb tojás
- 10 dkg liszt
- 1 fej vöröshagyma
- 2 evőkanál olaj
- 2 kiskanál fűszerpaprika
- 30 dkg csirkemellfilé
- frissen őrölt bors
- őrölt fűszerkömény
- 1 kispohár tejföl
- 2 evőkanál liszt

Elkészítés:

A meghámozott burgonyát kisebb darabokra vágva bő sós vízben puhára főzzük, leszűrjük, még forrón összetörjük, és kihűtjük. Hozzáadjuk a tojást, a lisztet, és egynemű burgonyás tésztává gyúrjuk. Az apróra vágott vöröshagymát a forró olajon megpirítjuk, lehúzzuk a tűzről, megszórjuk a fűszerpaprikával, összekeverjük. Hozzáadjuk a nagyobb darabokra vágott csirkemellet, félig öntjük vízzel, sóval, borssal, őrölt fűszerkömény-nyel ízesítjük, és puhára pároljuk. A húst kivesszük a léből, éles késsel apróra vagdaljuk, fél pohár tejföllel elkeverjük, sózzuk, borsozzuk. A visszamaradt szaftot kipótoljuk annyi vízzel, hogy kb. 2 deci legyen, majd a maradék tejfölből, lisztből kevés hideg vízzel készített habarással besűrítjük. A burgonyás tésztát 12 darabra vágjuk, egyet a kezünkbe véve kilapítjuk, a közepére halmozunk fél evőkanál tölteléket, a széleinél kezdve összefogjuk, kigömbölygetjük, és az összes így elkészített gombócot bő sós forró vízbe téve, közepes tűzön kb. 5-6 perc alatt megfőzzük. Tálaláskor a gombócokat tányérra tesszük, és meglocsoljuk a paprikás mártással. Ízlés szerint meglocsolhatjuk kevés simára kevert tejföllel.

1. A burgonyát összetörjük, kihűtjük.

2. Hozzáadjuk a tojást, a lisztet, és egynemű burgonyás tésztává gyúrjuk.

3. A hozzávalókból ízes pörköltöt készítünk.

4. A megpárolódott csirkemellet éles késsel apróra vágjuk.

5. Tejföllel elkeverjük, ízesítjük.

6. A pörköltszaftot tejfölös habarással besűrítjük.

7. A darabokra vágott burgonyás tésztát egyesével megtöltjük csirkehússal.

8. A széleit összefogva kigömbölygetjük.

9. Bő sós forró vízbe téve kifőzzük, leszűrjük.

Zöldfűszeres húsgombóc savanyú káposztás mártással

Hozzávalók:

- 60 dkg darált sertéshús
- 1 kisebb fej vöröshagyma
- 3 gerezd fokhagyma
- 1 csokor petrezselyem
- 1 szál rozmaring
- 4 szál kakukkfű
- 2 kisebb tojás
- só
- frissen őrölt bors

A káposztás mártáshoz:

- 4 dkg vaj
- 15 dkg savanyú káposzta
- 1 jó evőkanál liszt
- 2,5 dl gombócfőző lé
- frissen őrölt bors

Elkészítés:

A darált húshoz hozzáadjuk az apróra vágott vöröshagymát, fokhagymát, az aprított petrezselymet, rozmaringot, kakukkfüvet, a tojásokat, és sózzuk, borsozzuk. Összegyúrjuk, vizes kézzel golflabda nagyságú gombócokat gömbölyítünk belőle, és egy liter, forrásban lévő sózott vízbe téve megfőzzük, leszűrjük. A káposztamártáshoz a forró vajon az apróra vágott káposztát megfuttatjuk, megszórjuk a liszttel, felöntjük a gombócfőző lével, borsozzuk, és közepes tűzön mártás sűrűségűre főzzük. Tálaláskor a zöldfűszeres gombócokat tányérra tesszük, és körbelocsoljuk a káposztamártással.

1. A húshoz hozzáadjuk a vöröshagymát, fokhagymát.

2. Rászórjuk az aprított zöldfűszereket.

3. Hozzáadjuk a tojásokat.

4. Egynemű húsmasszává keverjük.

5. Golflabda nagyságú gombócokat gömbölyítünk belőle.

6. Forrásban lévő sózott vízben megfőzzük, leszűrjük.

7. Az apróra vágott savanyú káposztát a forró vajon megfuttatjuk.

8. Megszórva a liszttel, gombócfőző lével felöntve mártás sűrűségűre főzzük.

Parajos túrógombóc sajtmártással

Hozzávalók:

- 40 dkg tehéntúró
- 2 nagy tojás
- 12 dkg búzadara
- 4 dkg vaj
- 1 kiskanál só
- 10 dkg forrázott leveles paraj

A sajtmártáshoz:

- 20 dkg natúr krémsajt
- 2 dl 30%-os tejszín
- 1 dl zöldségleves
- só, frissen őrölt fehér bors

Elkészítés:

A túrót keverőtálban villával összetörjük, majd hozzáadjuk a tojássárgájákat, a búzadarát, a puha vajat, sót, a lecsepegtetett, éles késsel ujjnyi vastagra vágott parajt, összekeverjük, és a kemény habbá vert tojásfehérjékkel lazítjuk. 10 percet pihentetjük, 12 részre osztjuk, vizes kézzel, egyesével kigömbölygetjük, és bő sós forró vízbe téve, közepes tűzön kb. 5-6 percet főzzük. Levesszük a tűzről, még 5-6 percet pihentetjük a forró lében, és leszűrjük.
A mártáshoz a krémsajtot a tejszínnel, zöldséglevessel felöntve, közepes tűzön mártás sűrűségűre főzzük, és sóval, fehér borssal ízesítjük. Tálaláskor a parajos túrógombócokat tálba halmozzuk, és külön tálkában kínáljuk hozzá a sajtmártást.

1. A túrót keverőtálban villával összetörjük.

2. Hozzáadjuk a tojássárgájákat.

3. Rászórjuk a búzadarát.

4. Hozzáadjuk a csíkokra vágott forrázott parajt.

5. A kemény habbá vert tojásfehérjékkel lazítjuk.

6. 12 részre osztva, vizes kézzel, egyesével kigömbölygetjük.

7. Bő sós forró vízbe téve kifőzzük, leszűrjük.

8. A hozzávalókból krémes sajtmártást főzünk.

Zöldséges-húsos joghurtosgombóc-egytál

Hozzávalók:

- 1 fej vöröshagyma
- 2 kiskanál zsír
- 40 dkg sertéscomb
- 2 szál sárgarépa
- 1 szál fehérrépa
- 15 dkg laskagomba
- só, frissen őrölt bors
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 csokor petrezselyem
- 2 tojás
- 1 kis pohár natúr joghurt
- 3 dkg vaj
- 12 dkg búzadara

Elkészítés:

Az apróra vágott vöröshagymát a forró zsíron megpirítjuk, hozzáadjuk a 2×2 centis kockákra darabolt sertéscombot, és fehéredésig sütjük. Rászórjuk a meghámozott kisebb kockákra darabolt sárgarépát, fehérrépát, a csíkokra metélt laskagombát, összekeverjük, és háromnegyedig öntjük vízzel. Sóval, borssal, az aprított fokhagymával, petrezselyemmel ízesítjük, és lefedve, közepes tűzön háromnegyedpuhára pároljuk. A joghurtos gombóchoz a tojásokat a joghurttal, a puha vajjal elkeverjük, beleszórjuk a búzadarát, sózzuk, összekeverjük, és 20 percet pihentetjük. Ha túl lágy a gombócmassza, keverjünk még hozzá kevés búzadarát. Vizes kézzel kis diónyi nagyságú darabokat csípünk belőle, kigömbölygetjük, és a raguba tesszük. Ha kell, felöntjük annyi vízzel, hogy háromnegyedig ellepje, és közepes tűzön készre főzzük. Forrón tálaljuk.

1. A vöröshagymát a forró olajon megpirítjuk. Hozzáadva a kockákra darabolt sertéscombot, fehéredésig sütjük.

2. Rászórjuk az előkészített zöldségeket.

3. Ízesítjük, háromnegyedpuhára pároljuk.

4. A hozzávalókból joghurtos daragombóc tésztát készítünk.

5. Vizes kézzel kis diónyi darabokat csípünk belőle, kigömbölygetjük.

6. A zöldséges-húsos raguba téve készre pároljuk.

Tartalom

2 Aludttejes gombóc málnaöntettel
5 Kukoricagombóc rumos csokoládémártással
6 Epres vagy cseresznyés túrógombóc vaníliamártással
9 Szilvás gombóc
10 Aszalt gyümölcsös burgonyagombóc darált dióba forgatva
13 Gyümölcsrizsgombóc bundában sütve
14 Mini burgonyagombóc mákba forgatva, forró vörösboros meggyel
16 Házi lekvárral töltött gőzgombóc darált pirított mandulával
19 Túróval töltött gombóc pirított morzsával
20 Kútban kőtt gombócok karamellöntettel
23 Sonkagombócok fokhagymamártással
24 Hortobágyi töltött burgonyagombóc
27 Zöldfűszeres húsgombóc savanyú káposztás mártással
28 Parajos túrógombóc sajtmártással
30 Zöldséges-húsos joghurtos-gombóc-egytál

A sorozatot fotózta:
Liptai Zoltán – Balogh Tamás

Receptek, képaláírások:
Liptai Zoltán

Kiadói felelős: Orosné Galaczi Edit

Közreműködött: Szabó Zsolt

Látványterv: Nagy Mária
Szerkesztés: Duzs Mária, Nagy Mária
Borító: Duzs Mária

© Pannon-Literatúra Kft.

Kiadja a Pannon-Literatúra Kft.
5310 Kisújszállás, Pf. 108
Tel.: 59/322-555
Fax: 59/321-444
www.szalaykonyvek.hu

A kiadásért felel a Pannon-Literatúra Kft. ügyvezető igazgatója

Kiadás éve: 2015

ISSN 2063-4323
ISBN 978 963 251 7339

Nyomta és kötötte:
Dürer Nyomda Kft., Gyula
Felelős vezető:
Fekete Viktor ügyvezető igazgató