

Húsgombóc bajai módra

Hozzávalók:

- 50 dkg darált sertéshús
- 2 db tojás
- 20 dkg vöröshagyma
- 20 dkg TV-paprika
- 20 dkg paradicsom
- 30 dkg csiperkegomba
- 10 dkg füstöltszalonna
- 5 dkg finomliszt
- 5 dkg zsemlemorzsa
- 2 gerezd fokhagyma
- 2 dl tejföl
- őrölt feketebors
- só
- étolaj

Elkészítés:

A darált sertéshúst elkeverjük a tojással, a zsemlemorzzával és a zúzott fokhagymával. Ízesítjük sóval, frissen őrölt feketeborssal, majd a masszából dió nagyságú húsgombócokat formázunk.

Serpenyőben, forró olajon megsütjük a gombócokat, majd kiszedjük őket.

Az apró kockára vágott szalonnát (ugyanabban a serpenyőben) kiolvasztjuk, s ha zsírára sült, belehelyezzük a szintén kockára vágott vöröshagymát, hozzáadjuk a felkarikázott TV-paprikát, a paradicsomot, valamint a cikkekre darabolt csiperkegombát. Kevés vizet öntünk alá, és visszahelyezzük a gombócokat. Készre főzzük.

Tejfölös habarással sűrítjük.

Séfünk tippje: Zsemlegombóccal vagy galuskával tálaljuk.