DESSZERTEK

SZILVÁS GOMBÓC

HOZZÁVALÓK

- 500 g víz
- 400 g lisztes burgonya „C” típusú, kockázva
- 200 g liszt, plusz a gyúráshoz
- 100 g félzsíros túró
- 1 tojássárgája
- 1½ só, ízlés szerint
- 15-20 szem szilva, kimagozva
- 50 g fahéjas cukor, ízlés szerint
- 100 g zsemlemorzsa
- 1 ek vaj

ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a vizet a keverőedénybe, helyezze be a párolókosarat, és mérje bele a burgonyát, majd párolja **30p/Varoma/1-es fokozaton.** Vegye ki a párolókosarat, és ürítse ki a keverőedényt.

2. Tegye a forró burgonyát a keverőedénybe, pürésítse **6mp/4-es fokozaton**, tegye félre egy tálba és hagyja kihűlni. Mossa el és törölje szárazra a keverőedényt. Egy fazékban tegyen fel vizet, és 1 tk sót a tűzhelyre, forralja fel. Egy serpenyőben pirítsa meg a zsemlemorzsát egy kevés vajon.

3. Tegye a lisztet, a túrót a keverőedénybe, és keverje el **8mp/3-as fokozaton.**

4. Adja hozzá a krumplipürét, a tojást, a sót, és gyúrja tésztává **20mp/4-es fokozaton.**

5. Lisztezett felületen nyújtsa a tésztát kb. 5 mm vastagságúra, majd a szilva méretétől függően vágja a tésztát egyenlő nagyságú négyzetekre. Tegyen mindegyik közepére egy szem szilvát (lásd: TANÁCSOK). Csípje össze a tésztát a széleinél, és formázzon gombócokat belőle.

6. Tegye a gombócokat a forrásban lévő vízbe, és főzze 4-5 percig, vagy amíg feljönnek a víz felszínére. Hablapáttal emelje ki a gombócokat, forgassa meg a pirított zsemlemorzsában, majd forrón tálalja.

Tanács

- A szilvát szórja meg fahéjas cukorral, mielőtt összegyúrja a gombócot.

Variációk

- A szilva helyett tegyen más gyümölcsöt, pl. barackot, epret, vagy lekvárt a gombócba ízlés szerint.

Előkészítés	Teljes idő	Nehézségi fok	Adag
20 perc	1 óra 30 perc	közepes	4 adag

© Minikonyha Kft. - www.mini-konyha.hu – tel: +3620-464-9994, email: info@mini-konyha.hu