

Elkészítés: 90-100 perc

Nagyon finom, és imádni fogja mindenki. Kétségtelen, egy kicsit több időt és figyelmet igényel, de aztán az üres tányérok kárpótolnak.

Figyeld a sorrendet, mert így tudod párhuzamosan készíteni az egyes elemeket, és a végére frissen el is készülnek a húsgolyók.

Káposztás húsgolyó szalvétagombóccal 1/2



FŐZÉS

1x1



Hozzávalók:

húsgolyóhoz:

50 dkg darált hús
50 dkg savanyú káposzta
1 db vöröshagyma
2 – 3 gerezd fokhagyma
3 - 4 tojás
10 dkg liszt
10 dkg zsemlemorzsa
1 teáskanál só
½ teáskanál őrölt bors
0,5 l olaj

almás

káposztához:

1 kg savanyú káposzta
1 fej vöröshagyma
2 db sárgarépa
2 – 3 db alma
1 evőkanál olaj
1/2 teáskanál só
1 teáskanál cukor

szalvétagombóchoz:

6 db zsemle
300 ml tej
20 dkg liszt
3 tojás
1 fej vöröshagyma
1 evőkanál olaj
1 csokor frissen aprított petrezselyem
1 csomag sütőpor
1 teáskanál só

Elkészítés:

Almás káposzta:



A savanyú káposztát, kissé atmossuk, és apróra vágjuk.
Az összevágott hagymát az olajon kissé megpirítjuk, majd hozzátesszük a savanyú káposztát.
Mikor már félig megpárolódott hozzátesszük a reszelt sárgarépát, és a kockára vágott hámozott almát.
Fedő alatt puhára pároljuk, a káposztától függően, sózzuk, és cukrozzuk.

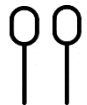
Szalvétagombóc



A felkockázott zsemlet sütőben, vagy főzőlapon jól kiszárítjuk, de vigyázzunk, hogy ne égjen meg, maradjon világos színű. Végül egy nagy tálba öntjük.



A felkockázott hagymát az olajon ledinszteljük, és a zsemlekockához öntjük. Hozzáadjuk a felaprított petrezselymet, meglocsoljuk a tejjel, és a felvert tojással.



Elkészítés: 90-100 perc

Nagyon finom, és imádni fogja mindenki. Kétségtelen, egy kicsit több időt és figyelmet igényel, de aztán az üres tányérok kárpótolnak.

Figyeld a sorrendet, mert így tudod párhuzamosan készíteni az egyes elemeket, és a végére frissen el is készülnek a húsgolyók.

Káposztás húsgolyó szalvétagombóccal 2/2



FŐZÉS

1x1



Elkészítés:

Szalvétagombóc



Az egészet összekeverjük, a liszttel, és a sütőporral. Kicsit állni hagyjuk



majd levágunk egy frissen tartó fóliát, és a tészta felét egy csíkban elrendezzük, és a fóliát feltekerjük. A fólia végét, jól megkötjük, és utána alufóliába tekerjük.



Majd forró vízben, forgatva kb. 25 perc alatt megfőzzük.

Húsgolyó:



A hagymát és fokhagymát megpucoljuk, és konyhai aprítóval pürésítjük.

A savanyú káposztát vízben kiöblítjük, és jól kicsavarjuk, azután a húsdarálón ledaráljuk, vagy nagyon apróra vágjuk.

Egy tálban összekeverjük a darált húst, a darált savanyú káposztát, hagymát, fokhagymát, 1 tojást, sót, őrölt borsot



Kis gombócokat formázunk belőle. Ezután a gombócokat lisztbe, tojásba, és zsemlemorzsába forgatjuk.



Forró bő olajban kisütjük.