



Elkészítés: 50 perc

Akár megmaradt galuskával vagy akár frissen kiszaggatottal nagyszerű egytálételt tudsz varázsolni.

De akár köretként is tálalhatod.

Bajor galuska



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:



350 g liszt
1 db tojás
150 g bacon

200 ml főzőtejszín
200 g trappista sajt
1 fej lilahagyma

1 teáskanál só
½ teáskanál őrölt bors

Elkészítés:



A lisztet a tojással, sóval és vízzel összekeverjük, vigyázzunk, túl sokáig nem szabad keverni.



Forró vízbe szaggatjuk a galuskát és forrástól számítva 2 percre főzzük, azután leszűrjük.



Közben a bacont lepirítjuk, és lepároljuk rajta a felkockázott lila hagymát.



Ezután a tejszínnel összeemelegítjük, és fűszerezzük. Óvatosan forraljuk, mert ha túlforraljuk, kicsapódik.



A kifőtt galuskát beleforgatjuk a szószba, és hozzákeverjük a reszelt sajt több mint a felét.



Hőálló edénybe tesszük a galuskát, és a maradék sajttal megszórjuk a tetejét. Előmelegített sütőben 200 fokon 25 - 30 perc alatt pirosra sütjük.