

Előkészítés: 20 perc
Elkészítés: 40 perc

Levesnek sokan ismerik, azonban egy sült mellé szószként kevesebben. Ha szép lassan készíted el a kelkáposztát, akkor egy nagyon finom krémes állagú mártást kapsz. A krumpligombóccal fantasztikus párost alkotnak.

Frankfurti sertésszelet, hagymás krumpligombóc



FŐZÉS

1x1



Hozzávalók a Frankfurti szelethez:

8 szelet sertés karaj csont nélkül
4 db műbeles virsli
5 dkg füstölt szalonna
1 kis fej kelkáposzta

1 fej vöröshagyma
6 gerezd fokhagyma
1 kávéskanál só
½ kávéskanál őrölt fekete bors

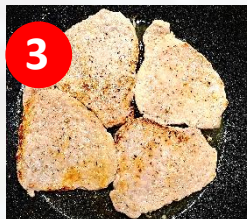
Elkészítés:



1 A szalonnát felkockázzuk, és lepirítjuk, majd kivesszük a serpenyőből.



2 A szalonna zsírjában lepirítjuk a felkarikázott virslit, kiszedjük, és félrerakjuk.



3 A maradék zsíron, mindkét oldalán lepirítjuk a kicsit kiklopolt, sózott, borsozott hússzeleteket, kiszedjük, és félretesszük.



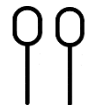
4 Közben a kelkáposzta levelek középső vastag ereit kivágjuk, és a leveleket felcsíkozzuk. A forró serpenyőbe beletesszük a kelkáposztát, a konyhai aprítóval pürésített hagymát, és fokhagymát, sót, és a lepirított szalonnát.



5 Szép lassan megpároljuk lefedve, majd visszatevünk bele a hús szeleteket, közben, ha szükséges apránként alaplevet, vagy vizet adagolunk hozzá.



6 Mikor a levelek már jó puhák, beletesszük a pirított virsli karikákat, kicsit még összepároljuk.



Elkészítés: 60 perc

Levesnek sokan ismerik, azonban egy sült mellé szószként kevesebben. Ha szép lassan készíted el a kelkáposztát, akkor egy nagyon finom krémes állagú mártást kapsz. A krumpligombóccal fantasztikus párost alkotnak.

Frankfurti sertésszelet, hagymás krumpligombóc



FŐZÉS

1x1



Hozzávalók a krumpligombóchoz:

0,5 kg burgonya
20 dkg liszt
1 tojás

1 evőkanál zsír
1 evőkanál pirított hagyma
1 kávéskanál só

Elkészítés:



1 A burgonyát megmossuk, és héjastól megfőzzük.



4 Nagyobb diónyi gombócokat formázunk



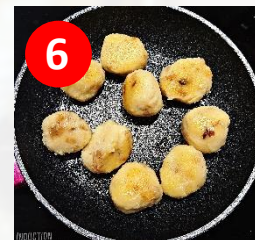
2 Meghámozzuk, és egy tálban összetörjük. Hozzáteesszük a lisztet, sót, tojást, zsírt, pirított hagymát.



5 Forró sós vízben kifőzzük a gombócokat. Mikor feljönnek a víz tetejére már meg is főttek.



3 Alaposan összegyúrjuk.



6 Egy kis zsiradékon megforgatjuk. Hogy kapjon egy kis sült réteget.