



Max konyhája - Olaszos húsgolyók

2009 augusztus 22. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Mit is lehet kihozni egy milánói makaróni alapanyagaiból, ha egy kicsit átrendezzük? Például egy adag olaszos húsgolyót. Szinte mindig van a mélyhűtőben pár golyócska, mert amikor készíték, akkor több húst veszek, és a maradék mehet tartaléknak.

Olaszos húsgolyók

Hozzávalók

A golyókhoz: 60 dkg darált sertés lapocka, 1 kis fej hagyma, 2-3 gerezd fokhagyma, 1 tk szárított metélőhagyma, só, bors, fűszerpaprika.



A hagymát apróra vágom, kevés olíva olajon megdinsztelem, a fokhagymát a kés lapjával összezúrom, és megvágom, majd azt is ráteszem a hagymára, és lekapcsolom az energiát, hagyom kihűlni.

Ha kihűlt lesz a zsír az olajról (az olajra még szükségem van). Belekeverem a húsba, fűszerezem, és alaposan átkeverem. Mehet a hűtőbe pihenni úgy 2 órát.

Ha összeérték az ízek, kigombócozom, és a hagyma visszamaradt zsiradékán megsütöm.

Kiszedem a serpenyőből, és félreteszem (a zsiradék még mindig kell, ha esetleg kevés, akkor egy kis olívaolajjal pótolom).



A raguhoz: 10 dkg gomba, 2 szál újhagyma zöldjével, 3 gerezd fokhagyma, 1 doboz aprított paradicsom levében (400 gr-os), 1/2-1/2 tk bazsalikom és oregánó.

A gombát, a hagymát összevágom, és elkezdem pirítani a zsiradékon (amiből kiszedtem a golyókat), ha már megdinsztelődött, fűszerezem, és felöntöm a paradicsommal, és még 1 dl vízzel.

Alaposan összeforralom, majd visszateszem a golyókat, és még azzal is párolom 5-8 percet.

Ha másnapra főzök, akkor lehet egy kicsit hosszabb a lé, mert felissza.



Tálalás: főztem hozzá egy csomag durum lisztből készült spagettit. Megszórom reszelt parmezánnal, és egy csipet szárított petrezselyemmel.



Max

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

Szerző: a Flag Polgári Műhely tagja

DR. DRÁBIK JÁNOS
100 ÉVVEL TRIANON UTÁN
DVD A trianoni gyalázaatról tabumentesen



„Egy film amelyet minden
magyarnak látnia kell”

Ajánló
