

Max konyhája - Olaszos húsgolyók

2009 augusztus 22. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása 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 mélyh?t?ben pár golyócska, mert amikor készítek ilyet, 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 metél?hagyma, só, bors, f?szerpaprika.



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

Ha kih?lt lesz?röm az olajról (az olajra még szükségem van). Belekeverem a húsba, f?szerezem, és alaposan átkeverem. Mehet a h?t?be pihenni úgy 2 órát.
Ha összeértek az ízek, kigombócozom, és a hagyma visszamaradt zsiradékán megsütöm.

Kiszedem a serpeny?b?l, 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 (amib?l kiszedtem a golyókat), ha már megdinsztel?dött, f?szerezem, 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 f?z?k, akkor lehet egy kicsit hosszabb a lé, mert felissza.



Tálalás: f?ztem hozzá egy csomag durum lisztb?l készült spagettit. Megszórom reszelt parmezánnal, és egy csipet szárított petrezselyemmel.



Max

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja



Ajánló