

Max konyhája - Szalvétagombóc (Servittenknödel)

2010 január 20. Flag

Szöveg méret

90
Mentés

- 0

Értékelés kiválasztása
Még nincs értékelve

Mérték

Egy nagyszer? köret, a zsemlegombóc helyett vagy mellé. Készülhet g?zölve vagy f?zve, a nevének jelentéséb?l következtethet? hogy szalvétában/ruhában f?zték ki. A mai ételkészítési módszerekkel az alufólia is kiválóan megfelel erre a célra, csak legyen jól megolajozva vagy vajazva.

Hozzávalók:
6 zsemle
2-2,5 dl tej
2 tojás
10 dkg nyers füstölt szalonna
1 kis fej (fehér) hagyma
2-3 ek liszt
Só, bors, f?szerkeverék (provanszi, ételízesít?, magyaros..)

Olaj vagy vaj a kenéshez (vajat ha ruhába tekerjük, ha fólia akkor olaj is lehet)

A szalonnát felkockázzuk, kisütjük a zsírját, és abban üvegesre pároljuk, a kis kockára vágott hagymát. Kih?tjük.

A zsemlét (lehet?leg legyen szikkadt, vagy legalább tegnapi) kis kockákra vágjuk, és egy tálba halmozzuk. A tojásokat kikeverjük a tejjel, és ízesítjük, sózzuk. A kih?tött szalonnás hagymát és a tojásos tejet ráöntjük a zsemlére, összekeverjük és hagyjuk egy kicsit hogy felszívja a nedvességet.

Pihentetés után megszórjuk egy kanál liszttel és átkeverjük, Adagoljuk bele a lisztet, míg egy krémes, jól formázható állagú tésztát kapunk.



Terítsünk le egy kb. 45-50 cm hosszú alufólia csíkot (ebb?l a tészta mennyiségb?l 2 db, kb. 25 cm-es rúd jön ki), és alaposan vajazzuk vagy olajozzuk be. Halmozzunk a végére egy kupac tésztát, és azt egy nedves kanál hátlapjával igazgassuk el. Csavarjuk fel a fóliát, szorosan, de közben tudjuk formázni a hurkát. A két végét tekerjük szorosra.

Készíthetjük g?zölve vagy f?zve. Mindkét verzióhoz ajánlom a tésztaf?z? edényt:

Párolás: forraljunk vizet az edényben. De csak annyit hogy ne érje el a betét alját. Ebbe helyezzük bele a hurkákat, és lefedve g?zöljük 30-40 percet.

F?zés: lobogó vízben alaposan betekerve, f?zzük 30 percet. Csepegtessük le és bontsuk ki.

Óvatosan bontsuk ki a forró rudakat, és pár percet hagyjuk pihenni, majd utána szeleteljük ujjnyi vastag karikákra.

Raguk és komolyabb pörköltek kísér?je, de fogyasztják fokhagymás-paprikás tejföllel, önálló ételként is.

Jó étvágyat hozzá!

Max

http://maxkonyhaja.blogspot.com/

Szerz? a Flag Polgári M?hely tagja



Ajánló