

Különleges túrógombócok

Édesen és sósan is lehet készíteni, nem lehet megunni

• A túrógombóc hétköznapiakra mindig jobb választás, mint a klasszikus szilvás gombóc. Elsősorban azért, mert gyorsabban elkészíthető, ugyanakkor számtalan változatban összerakhatjuk. Másodsorban pedig, nem lehet megunni a különböző verziókat. Lehet készíteni édesen és sósan egyaránt, azok számára pedig, akik nincsenek oda az édes ízért, elkészíthetjük szalonnás, sós változatban is. (György Ottilia)

Duplán zabpelyhes túrógombóc

Hozzávalók: 50 dkg tehéntúró, 15 dkg apró szemű zabpelyhely, 2 tojás, 6 dkg porcukor; a morzsához: 3-4 evőkanál olaj, 10-12 evőkanál apró szemű zabpelyhely, kevés zsemlemorzsza.

Elkészítése: Az áttört túró összekeverjük a zabpelyhellyel, a tojással és a porcukorral. Letakarva a masszát

30 percig pihentetjük. Ezután nedves kézzel gombócokat formázunk belőle, és lobogó vízben a felszínre jöveteltől számított 3-4 percig főzzük. Végül szűrőlapáttal kiszedjük és lecsepegtetjük. Serpenyőben olajat hevítünk, és megpirítjuk rajta a zabpelyhellyel elkevert zsemlemorzsát. Megforgatjuk a keverékben a gombócokat.



FOTÓK: GYÖRGY OTTILIA

Túrógombóc szőlővel

Hozzávalók: 15 dkg búzadara, 50 dkg tehéntúró, 5 dkg cukor, 1 tasak vaníliás cukor, 2 tojás, pici só, 1 citrom reszelt héja; a töltelékhez és a hempergetéshez: szőlő, porcukor, és zsemlemorzsza.

Elkészítése: A búzadarát a tehéntúróval, a tojásokkal, a kétféle cukorral és a sóval összedolgozzuk, és legalább 2 órára hűtőbe rakjuk. Amikor kivesszük a hűtőből, a masszából kis adagokat veszünk, mindegyik

közepébe 1 szem szőlőt teszünk és golyóbissokká formázzuk. Forrásban lévő vízben kifőzzük. A zsemlemorzsát megpirítjuk majd porcukorral elkeverjük, és ebbe hempergetjük a gombócokat.



Szalonnás, sós túrógombóc

Hozzávalók: 50 dkg tehéntúró, 3 tojás, 2 cikk fokhagyma, só, bors, 1 marék petrezselyemzöld, 4 szelet szalonna, 8 dkg búzadara, zsemlemorzsza, kevés olaj; az öntethez: 1,5 dl tejföl, 1 evőkanál ecetes toma.

Elkészítése: A szalonnát kockára vágjuk és egy száraz serpenyőben pörcökre sütjük, majd kivesszük egy tányérra, és hűlni hagyjuk. A túró villával összetörjük, összekeverjük sóval, borssal, a reszelt fokhagymával, a búzadarával, a tojásokkal és a szalonnapörcsel. Végül hozzákavarjuk az apróra vágott petrezselyemzöldet is. Legalább egy órát hűtőben állni hagyjuk. Ha eleget állt a massa, vizet teszünk fel főni, amikor felforr, megsózzuk. Gombócokat formázunk és a forró vízben kifőzzük. Kevés olajon megpirítjuk a zsemlemorzsát, beleforgatjuk a kifőtt gombócokat. A tejfölt elkavarjuk a tormával és a gombóc mellé tálaljuk.

