

Madeirás marhafelsál:

60 dkg marhafelsál, 20 dkg vegyes zöldség, 10 dkg hagyma, 2 cikk fokhagyma, 1 evőkanál paradicsompüré, 5 dkg liszt, babérlevél, egész bors, kakukkfű, 2 dl vörös bor, 4 kockacukor, 1 evőkanál áfonyaíz, 10 dkg zsír, só.

A marhahúst megsózzuk és egy serpenyőbe téve, egészben, forró zsírban mindkét oldalát egyformán pirosra sütjük.

Beletesszük egy üres lábosba, a zsírban pedig elkészítjük a mártást:

A négy kockacukrot (3 evőkanál kristálycukrot használok helyette) a zsírba bedobva, világosbarnára olvasztjuk, utána hozzáadjuk a karikára vágott vegyes zöldséget, a hagymát, fokhagymát, babérlevelet, borsot, kakukkfűvet, megpirítjuk a zsírban, majd ráhintjük a lisztet és tovább pirítjuk világosbarnára. Ezután hozzáadjuk a paradicsompürét és még néhány percig pirítjuk. Végül felengedjük 7 dl vízzel, hozzáöntjük a vörös bort és keverés mellett felforraljuk, majd ráöntjük a lesütött húsrá, hozzáadjuk az áfonyát, leföldjük és lassú forralás mellett, lehetőleg sütőben, puhára pároljuk.

Ha puha, a húst át tesszük egy másik lábosba és a mártást szitán rászűrjük.

Zsemlegombóc:

Személyenként: 1 zsemle, ½ tojás, ½ dl tej és 1 dkg zsír, liszt, só.

A zsemlet apró kockára vágjuk, forró zsírban (kiolajozott tepsiben sütőben egyszerűbb) megpirítjuk, ráöntjük a langyos tejet, és egy negyedóra hosszat állni hagyjuk. Ekkor összekeverjük a tojással, egy kevés sóval és annyi liszttel, hogy jól formálható masszánk legyen. Vizes kézzel gombócokat készítünk belőle, sós vízben kb. 5 percig főzzük és leszűrjük.

Burgonyás gombóc:

50 dkg héjában főtt, áttört burgonyát, 20 dkg lisztet, késhegynyi sót, 2 evőkanál búzadarát és 2 egész tojást egy mély tálban jól eldolgozunk. Majd lisztezett kézzel gombócokat formázunk belőle és bő sós vízben kifőzzük.

Tálalható:

- rakottan: kikent tűzálló tálba egy sor gombócot rakunk, egy megszórjuk túróval (sósan, vagy cukros-mazsolásan elkészítve), majd ismét gombóc következik. 2 dl fejjöllel leöntjük és 25 percre forró sütőbe toljuk. Túró helyett 25 dkg reszelt trappista sajtot is használhatunk.
- Gombakrémmel: a gombócot pirított zsemlekockára kell kisedni. 1 fej apróra vágott vöröshagymát kevés olajon megpárolunk és 30 dkg apróra vágott gombát puhára párolunk benne. Sózzuk, borsozzuk és majorannát is adjunk hozzá. 2 kanál lisztet elkeverünk 2 dl tejjöllen (vagy főzőtejszínben) és a langyosra hűlt gombához állandó keverés mellett hozzáadjuk és felforraljuk.
- Vadas ételekhez, pikáns mártásokhoz.

Beküldte: Kazinczi Ferencné, Judit