

Szilvágombóc

Hozzávalók:

- 1 kg burgonya
- 20 dkg liszt
- 1 tojássárgája
- csipet só
- sertészsír
- fél kg szilva
- cukor
- őrölt fahéj
- zsemlemorzsa
- vaníliás cukor

Elkészítése:

A szilvát kettévágjuk.

A burgonyát meghámozzuk és felkockázzuk, megfőzzük. Még melegen összetörjük, és így hagyjuk kihűlni.

Az összetört burgonyát megszórjuk liszttel, középebe lyukat formázunk, és beleöntjük a tojássárgáját. Csipet sót és sertészsírt adunk hozzá. Annyi liszttel eldolgozzuk, amennyit felvesz a tészta, majd kinyújtjuk.

A fél szilvák középebe cukrot és őrölt fahéjat teszünk, majd mindegyik gombócba – egy-egy fél gyümölcsöt összetéve – egy egész szilvát teszünk. Lobogó vízben kifőzzük.

A zsemlemorzsat sertészsíron lepirítjuk, cukrot, vaníliás cukrot és fahéjat adunk hozzá.

Tálaláskor a gombócokat még megszórjuk porcukorral és fahéjjal.

Séfünk tippje: Gluténmentes liszttel is készíthetjük, ebben az esetben darált dióba vagy pirított kókuszreszelékbe forgathatjuk.