

Barackos gombóc

Kategória: közepes nehézségű

Elkészítési idő: 1 óra 30 perc

Hozzávalók:

A tésztához:

500 g főtt burgonya

250 g liszt

2 tojás

A morzsához:

50 g vaj

300 g zsemlemorzsa

A töltelékhez:

500 g sárgabarack

fahéjas cukor ízlés szerinti mennyiségben kikeverve

1. A burgonyát főzd puhára, lehetőleg egészben, héjastól. A recept elkészíthető pucolt és kockára vágott burgonyából is. Ebben az esetben csepegtesd le alaposan a főtt krumplit és elképzelhető, hogy a tészta valamivel több lisztet vesz fel.
2. A barackokat mosd meg alaposan, vágd ketté és magozd ki (ha nagyon aprószemű a barack, akkor nem kell kettévágni, csak kimagozni.)
3. Amíg fő a krumpli, egy serpenyőben olvaszd fel a vaját és add hozzá a zsemlemorzstát. Folyamatos kevergetés mellett pirítsd aranybarnára.
4. A főtt krumplit még melegen törd át, majd add hozzá a lisztet és a tojásokat. Kézzel dolgozd el a tésztát egy keverőtálban.
5. A tésztát öntsd egy lisztezett munkafelületre, és kissé gyúrd át. Ezt követően válaszd a tésztát két adagra.
6. Nyújts ki az első adag tésztát kb. 5 mm vastagságúra és vágd egyforma nagyságú négyzetekre.
7. A négyzet közepébe helyezz egy fél kimagozott sárgabarackot, szórd meg fahéjas cukorral, majd formázz

belőle gombócot. Ügyelj arra, hogy a barack a gombóc közepén helyezkedjen el, teljesen körülölelve a tésztával.

8. A gombócokat főzd ki bő, forrásban lévő vízben. A víz lehetőleg ne lobogjon.
9. Amikor a megfőtt gombócok feljönnek a víz felszínére szűrd le.
10. Majd forgasd a pirított zsemlemorzsába. Tálald frissen, kevés porcukorral meghintve.