



Fokhagymás szürkemarhaszelet, tejfölös burgonyagombóccal

Hozzávalók (4 főre):

Fokhagymás szürkemarhaszelet

- 0,8 kg Szürkemarha fehérpecsenye
- 0,4 kg Vöröshagyma
- 0,05 kg Fokhagyma
- Só
- Őrölt feketebors
- Fűszerpaprika

Burgonyagombóc

- 0,4 kg Főtt burgonya
- 0,2 kg Liszt
- 2 ek.Mangalica zsír
- 2 db.Tojás
- Só



Fokhagymás szürkemarhaszelet:

A szürkemarha fehérpecsenyét 6-7 dkg-os érmékre vágjuk, majd húsklopfolóval meglazítjuk. Egy lábasban mangalica zsírt hevítünk, ha elég forró behelyezzük a hússzeleteket. Mindkét oldalát pirosra sütjük. Az elősütött hússzeleteket félre tesszük. A felkockázott vöröshagymát a lábosunkba helyezzük, majd aranysárgára pirítjuk. Ekkor beletesszük a zúzott fokhagymát és kevés pirítás után a fűszerpaprikát, majd felöntjük vízzel, behelyezzük a már elősütött hússzeleteket, többször zsírára pirítva a vizet pótolva készre pároljuk.

Burgonyagombóc:

A héjában megfőzött burgonyát, megpucoljuk, és még melegen áttörjük, majd hagyjuk kihűlni.

Tojással, sóval, liszttel és egy kevés zsírral egyneművé gyúrjuk. Forrásban lévő vízbe kicsi golyócskákat szaggatunk. Újraforrástól számítva 10 percig lassú tűzön készre főzzük.

Friss tejföllel meglocsolva tálaljuk.