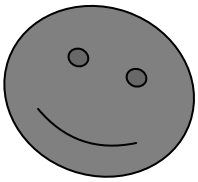
¤ Szilvaöntetes túrógombóc ¤

Hozzávalók:

A gombóchoz: 25 dkg túró, 2 tojás, 4 púpozott evőkanál búzadara, 5 evőkanál mazsola 1 dl tejföl, vajban pirított morzsa

Az öntethez: 1 kg szilva, 5 dkg cukor, 1 kávéskanál mézeskalácsfűszer

A túrót áttörjük burgonyanyomón, hozzákeverjük a darát, a tejfölt, a mazsolát, pici sót, s a tojásokat. Állni hagyjuk, míg az öntetet elkészítjük. A szilvát megmossuk, kimagvazzuk, s kis lángon főzni kezdjük a cukorral és a fűszerrel. Egészen addig főzzük gyakran keverve, míg híg lekvárt nem kapunk. Sós vizet forralunk, s evőkanállal a túrós masszából kiszaggatunk, s gombócokat formálunk. A sós vízben megfőzzük, s ha kész, a zsemlemorzsában megforgatjuk. Az öntettel tálaljuk.



Jó tanács: Még finomabb lesz, ha a túróba reszelt citromhéjat is adunk.