



Jászsági tokány kapros túrógombóccal

Hozzávalók: 5 adagra

70 dkg borjúhús

10 dkg juhtúró

10 dkg tehéntúró

10 dkg konzerv kukorica

10 dkg konzerv gomba

10 dkg füstölt szalonna

5 dkg búzadara

5 dkg liszt

5dkg zsír

1 nagy fej vöröshagyma

1 köteg kapor

1 dl tejföl

1 dl tejszín

só, őrölt bors

1 zsemle

1 tojás

1 ek. fűszerpaprika

5 dkg vaj

Elkészítés:

A borjúhúst és a szalonnát csíkokra, a kaprot finomra vágjuk, a gombát, kukoricát leöblítjük, a zsemlet beáztatjuk, később kinyomkodjuk.

Zsíron a szalonnát kissé kisütjük, a hozzá tett hagymával és húscsíkokkal megpároljuk, zsírára sütjük, fűszerpaprikával, liszttel megszórjuk, elkeverjük, kevés vízzel felöntjük pároljuk. Mielőtt kész, beletesszük a gombát, a kukoricát, rövid ideig pároljuk, tejföllel, tejszínnel és a kapor felével ízesítjük.

Elkészítjük a kapros túrógombócot: a zsemlet, a túró, búzadarával, kaporral, vajjal, tojással jól összedolgozzuk, gombócokat formálunk belőle, sós vízben kifőzzük, megszórjuk tepertőkockákkal. A tokányhoz tálaljuk.