

## ÓRIÁS TÚRÓGOMBÓC



Legfontosabb hozzávaló a

$\frac{1}{2}$  kg tehén túró.

5 egész tojás,

15 dkg búzadara

egy csipetnyi só

Első lépésként a tojásokat elkeverjük a túróval, majd hozzáadjuk a búzadarát és a sót. Jól elkeverjük, és kb. 1 órára a hűtőbe tesszük. Miután a tészta jól lehűlt, elkezdhetjük a gombócok megformálását, melyeket forrásban lévő vízbe rakunk és készre főzzük. Pirított zsemlemorzzával és tejföllel tálaljuk.

### Túrógombóc - ahogy nagymamám készítette

Hozzávalók:

1/2 kg tehéntúró

2 db tojás

1 bögre búzadara (A pöttyös bögrével mérve. Ha olyan nincs a háztartásban akkor bármilyen 2,5-3 dl-es bögre megteszi!)

só,

Ízesítéshez:

kevés olaj,

zsemlemorzsza,

porcukor,

tejföl

Elkészítése: Keverjük össze a túróval a tojásokkal, a pöttyös bögrében mért búzadarával, és csipetnyi sóval. A búzadarának időre van szüksége, hogy jól megszívja magát, ezért mielőtt a gombócokat kifőzzük, legalább 5-6 órával korábban keverjük be az alapanyagokat. Formázzunk ízlés szerinti méretű gombócokat, majd forró vízben főzzük ki. A golyók méretétől függően 7-10 perc alatt készül el. Közben, (ha szeretjük) készítsük el az olajon pirított zsemlemorzst, úgy, hogy kevés olajat felforrósítunk, majd annyi morzsát adunk hozzá, ami jól felszívja azt. Enyhén, vagy közepesen megpirítjuk, és a kifőzött, leszűrt gombócra hintjük. Ízesítéshez tejfölt, és porcukrot is kínálunk.