



Májgombóc

Hozzávalók:

40 g zsír,
1 fej kis vöröshagyma,
150 g máj (sertés, marha, csirke, stb),
1 db zsemle,
só, őrölt bors, majoránna,
petrezselyem zöld,
1db tojás,
zsemlemorzsa



Elkészítés:

A megtisztított, apróra vágott hagymát, a zsírban megfonnyasztjuk. A májat elkaparjuk (vagy ledaráljuk), és összekeverjük a megáztatott, majd kinyomott zsemelével. Hozzáadjuk a hagymát, a tojást, a fűszereket, finomra vágott zöldség zöldet (esetleg snidlinget) és annyi zsemlemorzst, hogy lágy galuska sűrűségű legyen. Picit állni hagyjuk, majd lassan fővő vízben (levesben) kifőzzük. Formázhatjuk galuska alakúra is. - Használhatunk konzerv májkrémet is, azonban az áztatott zsemlet hagyjuk el, a zsemlemorzsa mennyiségét, pedig növeljük.

Bajor óriás májgombóc

Hozzávalók: 4 személyre

20 dkg csirkemáj
15 dkg darált marhahús
1 mokkáskanál só,
1 mokkáskanál majoránna
2 csipet őrölt feketebors,
1 db egész tojás,
1 db zsemle,

Annyi zsemlemorzsa, hogy formázható állagú legyen / kb 10-15 dkg /

A darált májat, marhahúst jól összekeverjük, majd hozzáadjuk a sót, borsot, majorannát, 1 db egész tojást és annyi zsemlemorzst, hogy óriás gombócokká tudjuk formázni. A forrásban lévő sós vízben 35 percig lassú tűzön főzzük, ezután a megfőtt gombócokat csészébe vagy tányérba tálaljuk majd rámerjük a forró húslevest.

