



# Húsgombócok

Kedvelt étel egész Skandináviában

2-4 adag Előkészítési idő: 15 perc Főzési idő: 30 perc

- 250 g borjúhús
- 250 g sertéshús
- 1 vöröshagyma
- 200 ml tej
- 2 evőkanál liszt vagy 100 ml zsemlemorzsa
- 1 tojás
- só, bors ízlés szerint

- 1 A kétféle húst együtt 4-5-ször ledaráljuk.
- 2 Hozzáadjuk a lisztet vagy zsemlemorzsát, a tejet, a vöröshagymát, megsózzuk, megborsozzuk és alaposan összekeverjük.
- 3 Nedves kézzel gombócokat formálunk.
- 4 Kicsi vagy nagy serpenyőben vaját olvasztunk, és a húsgombócokat ALACSONY/KÖZEPES hőfokon kisütjük.
- 5 Burgonyával és zöldséggel tálaljuk.



Keverőtál fedővel



Nagy serpenyő  
fedővel



vagy  
30 cm-es  
Tapadásmentes  
edény fedővel

