

Burgonyagombóc szilvareclivel

Brevics Lászlóné Anci receptgyűjteményéből

Nyersanyagszükséglet 4 személyre:

- Burgonya (főtt) 1 kg
- liszt 50 dkg
- tojás 1 db
- só 1 ek
- búzadara 2 ek

A burgonyát megfőzzük, lehámozzuk, majd kihűtjük. Ezután összekeverjük az áttört burgonyát a liszttel, sóval, tojással, búzadarával. Gombócokat formálunk belőle. majd sós forrásban lévő vízben kifőzzük, kb 10-12 perc szükséges. Főzés után hideg vízben lemossuk.

Szilva recli:

- 60 dkg szilva
- cukor 2 ek
- vaniliacukor 1 cs
- ö. fahéj 1 tk
- cit. héja 1 ek
- tejföl 2 dl
- liszt 2 ek

A szilvát feltesszük az ízesítőkkal főzni. Tejfölös habarással sűrítjük, leforraljuk.