

MACESZGOMBÓC

SKANZEN RECEPTÁR

ELKÉSZÍTÉS:

A tojásokat jól összekeverjük a zsírral, beleszórjuk a fűszereket, és hozzáadjuk a maceszdarát. Rövid ideig állni hagyjuk, majd vizes kézzel gombócokat formálunk, és a forró levesbe helyezzük. Néhányszor megforgatjuk, mintegy 15 perc múlva tálalhatjuk. Készíthetjük kevesebb darából és a forró levesbe mártott, majd összemorzolt maceszlapból is.

A feldarabolt tyúkot hideg vízben főni tesszük, ha forr, a szürkés habot leszedjük, majd a megtisztított zöldséget, fűszert hozzáadjuk. Lassú tűzön 2-3 órán át főzzük, majd cérnametélttel vagy maceszgombóccal tálaljuk.

Jó étvágyat kívánunk!

HOZZÁVALÓK:

maceszgombóchoz:

- 3 db tojás
- 3 csapott evőkanál zsír
- kb. 9 evőkanál macesz dara
- só
- bors
- őrölt gyömbér

leveshez:

- 1 tyúk
- 4 l víz
- 1 hagyma
- 3 szál sárgarépa
- 2 szál fehérrépa
- 1 karalábé
- 1 zellergumó
- 1 csomó petrezselyem
- kis darab gyömbér
- szemes bors

