

Gödöllői meggyes gombóc



Inspiráció

A Gödöllői királyi szakácskönyv című kötetet lapozgatva bukkantunk a legendára, hogy egy egyszerű gödöllői parasztasszonytól Erzsébet királyné elsajátította a szilvás gombóc elkészítését, és számára saját azt. E talán igaznyomán gombóc a régi gödöllői meggyet, és a



felsőes férjura kezűleg el is készítette talán nem történet gondoltuk újra a receptjét, felhasználva kertek gyümölcsseit, a mandulát.



Recept

Recept

Hozzávalók:

a tésztához:

1 kg burgonya

kb. 30 dkg liszt

2 teáskanál só

diónyi vaj

2 db tojás

30 dkg meggy

3 evőkanál cukor

1 teáskanál fahéj

tálaláshoz:

mandulaforgács

meggyöntethez:

20 dkg meggy

4 evőkanál víz

2 evőkanál cukor

2 evőkanál vaníliás pudingpor



Elkészítés:

A burgonyát megfőzzük, majd forrón áttörjük. Mikor kihűlt, hozzáadjuk a lisztet, sót, vajat, tojást, és összegyúrjuk.

A cukrot, fahéjat összekeverjük, a meggyre szórjuk.

A tésztát 1 cm vastagra nyújtjuk, négyzetekre vágjuk. Mindegyik közepére 4-4 db fahéjas meggyet teszünk, és gombócokká gyúrjuk. Forrásban lévő sós vízben megfőzzük, mandulaforgácsban megforgatjuk.

A meggyoszóshoz a meggyet, 2 evőkanál vizet és a cukrot 10 percig főzzük. A vaníliás pudingport csomómentesre keverjük 2 evőkanál vízzel, és besűrítjük vele a szószot.