



Serpenyős húsgombócok gnocchival és póréhagymával

Hozzávalók

- 1 tasak Maggi Tepsis-húsos burgonya alap
- 50 dkg gnocchi
- 28 g zsemlemorzsa
- 1 csipet feketebors
- 5 dkg póréhagyma
- 1 db tojás
- 2 dl forró víz
- 3 ek olaj
- 200 g tejföl
- 3 fokhagyma
- 1 tk só
- 20 dkg darált pulykahús

Elkészítés

1. A húst elkeverjük a zsemlemorzsával, az átnyomott fokhagymával, a tojással és a fűszerekkel.
2. Nedves kézzel diónyi gombócokat formálunk és kevés zsemlemorzsában megforgatjuk.
3. Egy mélyebb, tapadásmentes serpenyőben a felforrósított olajon néhány perc alatt körbesütjük a húsgombócokat, tányérra szedjük.
4. A serpenyőbe beletesszük a gnocchit, közé rakjuk a húsgombócokat, a póréhagymát, majd leöntjük a tejföllel és vízzel simára kevert Maggi alappal.
5. Közepes lángon átforrósítjuk, majd a 20 percre 180 fokra előmelegített sütőbe tesszük – félidőben alufóliával takarjuk.

Tápérték adatok

Szénhidrát	214.25 g
Energia	1628.95 kcal
Zsír	58.56 g
Fehérje	57.88 g
Telített zsírok	19.69 g

🕒 40 Perc

⊕ 2 adag