

HK

HALÁSZ KLINIKA
fogpótlás és implantátum

Fogbeültetés azonnali terheléssel
A teljes fogatlanság specialista

Implantológiai Centrum Kft.
7100 Szekszárd, Bródy S. u. 23.

Elérhetőségek, központi email cím:
Tel.: 74/510-885 Fax.: 74/510-886
repcio@magan-fogklinika.hu

www.fogpoptlasklinika.hu

Legtöbbünk számára édesanyánk főzte a mércé. Anyukám bátaszéki, sváb közegben nőtt fel. Sok sváb ételt főzött. Egyik kedvenc főztje – ahogy bátaszéken hívták, - a knöдли volt. Volt, mert tavaly elvesztettük Öt.

Karácsony apropóján talán nem szokás szomorú dolgokról írni... Úgy gondolom, hogy a tragédiák, nehézségek kellene a teljes, gazdag élethez. Ezek adják meg a viszonyítást, az alapot ahhoz, hogy a jót jónak értékeljük.



Ha minden nap karácsony lenne, ki várná izgatottan? Ha minden nap boldog rózsaszínbelen ködben telne, nem tudnánk már sokadik felhőtlen napunkat értékelni.

A nehezebb (hétköz)napok nemesítik ünneppé ünnepnapjainkat.

Knöдли (káposztás héveknöдли)

HOZZÁVALÓK

- ☞ 250 gramm lisztből készült kelt tészta (ld alább)
- ☞ 500 gramm savanyú káposzta
- ☞ 1 fej csíkokra vágott vöröshagyma
- ☞ 5-6 szelet (füstölt) császárvég (esetleg még kevés kolbász, húsos szalonna hozzá)
- ☞ fűszerpaprika, egész fűszerpaprika csíkok
- ☞ 1 kanál sertészsír
- ☞ só, bors, babérlevél

A gőzgombóc:

- ☞ 250 gramm liszt
- ☞ 1/2 tasak (3-4 gr) instant élesztő
- ☞ 1/2 tojás, a sárgája a tésztába, a fehérje a megkenéshez
- ☞ ~2 dl (aludt)tej
- ☞ csipetnyi só
- ☞ 1/2 kávéskanál cukor
- ☞ 1/2 evőkanál olvasztott vaj, vagy zsír

ELKÉSZÍTÉS

1 Egy magas falú, lefedhető lábasban zsírral, pörkölt szerűen elkészítjük a császárvéget, majd hozzátesszük a savanyú káposztát és jól átforgatjuk, felhevítjük. Közben sóval, borssal ízesítjük, egy-két babérlevelet is tehetünk bele.

2 Ha káposztás pörköltünk megfőtt és leve elfőtt, öntsünk alá egy-két deci vizet. A megkelt tésztából 4-6 „labdát” formálva a káposztás húst a lábasban a gombóccal beborítjuk, majd az edényt befedjük, és lassú tűzön negyed órán át

gőzöljük. Esetleg utána, befedjük a tésztát a káposzta egyik felével, és) fedő alatt minimális tűzön tíz percig tovább gőzöljük. Ne készítsünk túl nagy gombócokat, mert a főzés közben úgyis szépen megdagadnak.



1 Meleg konyhában, szobahőmérsékletű alapanyagokkal dolgozzunk. Egy deci tejben, fél teáskanálnyi cukorban futtassuk meg az élesztőt. A lisztet szitáljuk át, tegyük bele egy csipetnyi sót, üssük rá a tojás sárgáját, majd öntsük bele az élesztős tejet, és gyúrjunk lágy tésztát belőle. Annyi langyos tejet adjunk még hozzá, amennyit felvesz, és jól dolgozzuk ki, míg a tészta el nem válik az edény szélétől. Ha a tészta összeállt, takarjuk le, és meleg helyen félháromnegyed óra alatt kelesszük meg.