

OLASZ HÚSGOMBÓC, ZSÁLYÁS ASZALTSZILVÁS MÁRTÁSOS POLENTÁVAL

Hozzávalók

Húsgombóc

250 g darált sertéshús
250 g darált marhahús
só, bors ízlés szerint
2 gerezd zúzott fokhagyma
1 kisebb hagyma, apróra vágva
1 csokor friss petrezselyem
30 g reszelt parmezán
1 db tojás
2 evk zsemlemorzsa
2 evk olaj

Mártás

½ fej kisebb hagyma
1 kis csokor friss zsályia
100 g aszalt szilva
1 dl vörösbőr
1 evk méz
1 tsk balzsamecet
2 dl víz
30 g vaj

Polenta

5 dl tej
4 dl alaplé (csirkehúslé/zöldség)
200 g kukoricadara
csipet szerecsendió
só, bors ízlés szerint
30 g parmezán
70 g vaj

A sütő hőfoka

200 C



Elkészítési mód

1. A húsgombóchoz összekeverjük az olaj kivételével az összes hozzávalót, és hagyjuk 10 percet állni.
2. Ezután egy serpenyőben az összes oldalát körbepirítjuk az olajon, majd kiszedjük a gombócokat és 200 fokra előmelegített sütőbe tesszük 10 percre.
3. A mártáshoz a serpenyőben visszamaradt szafton üvegesre pároljuk a felaprított hagymát.
4. Rátesszük az apróra vágott zsályát, és picit lepirítjuk.
5. Ezután rárakjuk az apróra vágott szilvát, majd hozzáöntjük a vörösbort.
6. Ha a nagy része elpárolgott, felöntjük a vízzel, és addig rotyogtatjuk, amíg kicsit be nem sűrűsödik.
7. Hozzáadjuk a mézet és a balzsamecetet, a végén pedig a hideg vaját, majd átmelegítjük benne a húsgolyókat.
8. A polentához felforraljuk az alaplevet.
9. Beleöntjük a tejet, majd a kukoricadarát. Addig főzzük, amíg be nem sűrűsödik.
10. A végén hozzáadjuk a vaját, a parmezánt, a szerecsendiót, és sózzuk, borsozzuk.
11. A polentát a húsgolyóval és a mártással tálaljuk.