

Céklafasírt

Hozzávalók:

- 250 g cékla
- 250 g édesburgonya
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 db tojás
- 1 db zsemle (vagy annak megfelelő méretű kenyér megpirítva, és robotgépben felaprítva)
- 2 ek zsemlemorzsa (szükség szerint)
- 2 evőkanál finomliszt
- 3 dl napraforgó olaj
- só ízlés szerint
- bors ízlés szerint
- olasz fűszerkeverék ízlés szerint (toszván)

Elkészítés:

1. A céklát és az édesburgonyát hámozzuk meg, majd reszeljük le a fokhagymagerezdekkel együtt.
2. Adjuk hozzá a tojást, az általunk készített zsemlemorzsát, a fűszereket.
3. Néhány perc pihentetés után liszttel és további zsemlemorzsa hozzáadásával állítsuk be a kellő állagot. A lényeg, hogy jól formázható alapot kapjunk.
4. Gyúrjuk össze, és vizes kézzel formázzunk golyókat vagy pogácsákat.
5. Hempergessük meg őket zsemlemorzzában.
6. Bő, forró olajban süssük ki, majd papírtörletőlön itassuk le róla a felesleges olajat.

Sütés ideje: 15 perc

Jó étvágyat!



Készítette: Juhász Ivett 8.a