

Kukoricagombóc áfonyával

Ternai Gabriella receptje

- Ezt a túrógombóc változatot azért kedveljük, mert nemcsak ízletes, hanem egyszerűen és gyorsan elkészíthető. Mivel nem tartalmaz tojást, kevésbé terheli a gyomrot, mint a hagyományos gombóc, és annál jóval különlegesebb ízvilágot nyújt.

Hozzávalók 4 főre

- 25 dkg kukorica dara
- 4,5 dl víz
- 250 g félzsíros tehéntúró
- 2 dkg vaj
- egy csipet só
- joghurt vagy tejföl
- méz, kevés fahéj
- 1-2 marék aszalt áfonya



Egy lábosba öntjük a vizet, a kukoricadarát, a vajat és a sót, majd összekeverjük és felforraljuk. Amikor kész, hagyjuk kissé kihűlni. Amikor langyos, hozzákeverjük a tehéntúrót. Vizes kézzel kb. golflabdányi (tetszés szerinti) gombócokat formálunk, majd a gombócokat darált mákba forgatjuk. A gombócokat (mikrohullám helyett) sütőben kissé átmelegítjük. Amikor kellően meleg, a sütőből kivéve mézzel és fahéjjal ízesített (házi) joghurttal vagy tejföllel tálaljuk. Igazi ínycseck aszalt áfonyát is tesznek hozzá, amely teljesebbé teszi az ízeket.

Jó étvágyat kívánunk!