

ZABPELYHES- PETREZSELYMES HÚSGOMBÓC

Hozzávalók:

- 40 dkg darált sertéshús
- 10 dkg zabpehely
- 1 db tojás
- 1 fej vöröshagyma
- őrölt bors
- petrezselyem
- só
- majoránna

Elkészítés:

A zabpelyhet beáztatjuk pár percre, majd jól kinyomkodjuk. A hagymát lereszeljük, a petrezselymet apróra vágjuk, majd a hússal, tojással és a fűszerekkel összedolgozzuk.

Pihentetjük 15-30 percet, nedves kézzel gombócokat formázunk és enyhén sós vízben megfőzzük. Mártásokkal, főzelékekkel tálaljuk.