

Variációk túrógombócra

Túrógombóc

Hozzávalók: 25 dkg túró, 10 dkg búzadara, 8 dkg vaj, 2 tojás, só, porcukor, zsemlemorzsa, fahéj, olaj, tejföl, lekvár

Az összemorzsolts túró a darával, a vajjal meg a tojások sárgájával összevegyítjük, majd legalább egy órát pihentetjük. Ezután lazán belekeverjük a tojások habbá vert fehérjét. Forró sós vízbe dobjuk a gombócokat, s az újraforrástól számítva 10-12 percig főzzük. Akkor jó, ha megböködünk egy gombócot, s az magától átfordul a vízben. Kevés olajban megforgatott zsemlemorzsára szedjük a gombócokat, majd langyosan kevés fahéjjal és porcukorral hintjük meg. Löttyintünk rá egy kicsi tejfölt, majd tetszés szerinti lekvárt (szeder, málna, eper) csorgatunk rá. Csokiöntettel is finom.

Burgonyás túrógombóc

Hozzávalók: 50 dkg burgonya, 50 dkg túró, 1 tojás, 15 dkg liszt, 1 evőkanál zsír, 2 dl tejföl, só ízlés szerint

A tisztított burgonyát sós vízben megfőzzük, leszűrjük, szétnyomjuk, és hagyjuk kihűlni. Ezután összemorzsolts túró, lisztet, tojást és sót teszünk bele, az egészet jól eldolgozzuk, s kissé ellapított gombócokat formálunk. A gombócokat forró zsírban megsütjük, kizsírozott tűzálló táltra tesszük, és sütőben megpirítjuk. Forrón, tejjel tálaljuk.

Túrógombóc másképp

Hozzávalók: – a tésztához: 2 dl-nyi kukoricadara, 5 dl víz, 50 dkg túró, csipetnyi só, – a panírhoz: 5 dkg vaj, 10 dkg zsemlemorzsa, – a tálaláshoz: 2 dl tejföl, porcukor

A hagyományos túrógombócnál sokkal egyszerűbb az elkészítése, mivel az alapanyagokat össze kell főzni, gombóccá formázni, és a gombócokat már nem kell újra megfőzni. Nem elhanyagolható szempont, hogy egészséges, mivel kukoricadarából készül, tojás hozzáadása nélkül. Ugyanezért később, illetve hidegen sem keményedik meg. Az íze viszont vetekszik a hagyományos társaival.

Előkészítjük az alapanyagokat, majd a vizet a csipetnyi sóval felforraljuk. A forrásban lévő vízbe beszórnjuk a kukoricadarát, állandó keverés közben. Addig főzzük – alacsony hőfokon! –, amíg a dara egészen sűrű, nehezen keverhető lesz, kb 4-5 perc alatt. A tűzről lehúzáva, a forró darához morzsoljuk a túró. Alaposan összekeverjük. Vizes kézzel, nem túl nagy gombócokat formázunk a masszából. A vajat serpenyőben megolvastunk, és a zsemlemorzsa

enyhén megpirítunk rajta. Ebbe a pirított morzsába forgatjuk a kész túrógombócokat. Tálaláskor tejfölt és porcukrot teszünk a tetejére.

Hamis túrógombóc

Hozzávalók: 5 dl tej, 5 ek búzadara, 7 ek cukor, 2 tojás, 5 dkg mazsola, 20 dkg túró, 2 cs. vaníliás cukor, pirított zsemlemorzsa, tejföl, porcukor

Keményre főzött tejbegrízbe belekeverjük a felvert tojásokat, a vaníliás cukrot, mazsolát, a túró (a tűzről levéve, amíg összekeverjük). Összeforraljuk, majd kézmelegre kihűtjük, kézzel gombócokat formálunk és pirított zsemlemorzsába forgatjuk. Cukros tejjel meglocsolva és porcukorral meghintve tálaljuk.

Meggyes túrógombóc

Hozzávalók: – a gombóchoz: 25 dkg tehéntúró, 1 csomag vaníliás cukor, 2 tojás, 5 ek. búzadara, 1 kis üveg lecsopetgetett rumos meggy, 1 ek. cukor, – a pirított grízhez: 2 ek margarin, 3 ek búzadara, 3 ek víz, 1 ek cukor, – az öntethez: 2 tejföl, 3 ek. méz

A túró villával összetörjük, hozzáadjuk a nyers tojásokat, a cukrot, a vaníliás cukrot, majd belekeverjük a búzadarát, és beleforgatjuk a papírtörlőn leszárított meggyet. A masszát hűtőszekrénybe tesszük, amíg a főzővíz felforr. Közben margarinon megpirítjuk a grízt, öntünk alá egy kevés vizet, és a tűzre visszatéve elpárologtatjuk. Levesszük a tűzről, és hozzátesszük a cukrot. A kezünkkel egyenes nagyságú gombócokat formálunk a meggyes-túrós masszából, és forrásban levő vízbe rakjuk. Amikor a gombócok feljönnek a víz tetejére, kiszedjük, lecsöpögtetjük, megforgatjuk a pirított grízben, és mézes tejjel meglocsolva tálaljuk.

Epres túrógombóc

Hozzávalók: 2 db tojás, 3 dkg vaj, 50 dkg tehéntúró, 4 evőkanál búzadara, só, friss vagy mélyhűtött eper, tejföl és porcukor a tálaláshoz.

A tojások sárgáját 3 dkg olvasztott vajjal elkeverjük, hozzáadjuk a szitán áttört túró és a zsemlemorzsa, egy csipetnyi sóval ízesítjük, és jól összedolgozzuk. A tojások fehérjét kemény habbá felverjük, majd kis adagokban a túros masszához dolgozzuk. Hűtőben pár órán keresztül pihentetjük. Vizes kézzel gombócokat formálunk, közepébe tegyük egy-egy szem epret. Jól nyomkodjuk össze, majd forrás

ban lévő sós vízben főzzük ki. A víznek nem kell nagyon forrnia, elég, hogyha csak gyöngyözik, a gombócokat körülbelül 6-8 percig főzzük. Szűrőkanállal szedjük ki, itassuk le róla a felesleges vizet. Tálaláskor szórjuk meg bőven porcukorral és csorgassuk meg tejjel, díszítsük friss eperrel és rozmarinággal. A gombócba tehetünk sárgabarackot, őszibarackot, málnát is.

Lengyel túrógombóc

Hozzávalók: 3 db tojás, 3 db zsemle (nem kell, hogy friss legyen, de ne is legyen száraz), 3 ek. kristálycukor, 3 ek. liszt, 3 ek. étolaj, 50 dkg túró, 1 pohár tejföl, 1 csomag vaníliás cukor, 1 ek. olvasztott zsír, vagy olaj, 15 dkg zsemlemorzsza, csipetnyi só

A tojásokat üssük fel, és válasszuk szét. A kristálycukrot, fél pohár tejfölt és a vaníliás cukrot öntsük a tojássárgájához. Szórjuk bele a túró, és egy csipetnyi sót, keverjük össze. Öntsük rá az 1 kanál olvasztott zsírt vagy olajat, valamint a lisztet és keverjük jól el. Tegyük félre, s amíg pihen, a zsemleket vágjuk fel kb. 1x1 cm-es kockákra, majd ezt is szórjuk hozzá a túróhoz és keverjük el. A tojások fehérjét verjük kemény habbá, öntsük a túros masszához, és óvatosan dolgozzuk össze. Tegyük a tűzre egy nagy fazék vizet. Amíg felforr, készítsük el a pirított zsemlemorzsát. Tegyük egy lábosba 3 evőkanál étolajat közepes lángra. Amikor felmelegedett, rakjuk bele a zsemlemorzsát, és folyamatos keverés mellett addig pirítsuk, amíg aranybarna nem lesz. Vizes kézzel formázzunk gombócokat a masszából, és rögtön tegyük bele a forrásban lévő vízbe. Ha elég nagy az edény egy adagban, ha nem két adagban főzzük. A főzési idő kb. 8-10 perc. A gombócokat óvatosan, szűrőlapáttal kiszedjük, lecsepegtetjük, és a zsemlemorzsában megforgatjuk. A kész gombócokat porcukros tejjel, vagy aki szereti eperdzsemmel, vagy cukros fahéjjal fogyasszuk. Hidegen és mikróban újramelegítve is kiváló.

Sült túrógombóc

Hozzávalók: – a gombóchoz: 50 dkg túró, 10 dkg cukor, 1 tojás, 3 zsömlé, 1 cs. vaníliás cukor, 5-6 dkg mazsola, 1 citrom reszelt héja, tej, – az öntethez: 2-3 dl tejföl, 3 ek. cukor, 1 tojás, 1 cs. vaníliás cukor, – a tetejére: zsemlemorzsza, vaj, cukor

3 db egészen szikkadt zsömléből (ha csak friss zsömlénk van, tegyük a mikróba kb. 1 percre, mire kihűl már olyan lesz, mint a legalább 3 napos lenne) másfelet annyi tejbe áztatunk be, amennyit felszív, a másik feléből meg morzsát készítünk. (Erre nagyon megfelelő az aprítógép, ha nincs, le lehet reszelni, de kész zsemlemorzsát is használhatunk.) Az áztatott zsömlét kicsavarjuk, a többi hozzávalóval összekeverjük, végül egy tojást és a morzsát is hozzáadjuk. Egy jénait jól kivajazunk, nagy gombócokat készítünk a masszából, amit leöntünk a tejjel, tojás, cukor, vaníliás cukor keverékével és 200 °C-os sütőben

megsütjük. Közben egy serpenyőben vaj, zsemlemorzsát és cukrot teszünk, amit kevergetve megpirítunk. A cukor közben egy kissé karamellizálódik és a morzsa finom, édes és ropogós lesz. Ezt rászórjuk a tetejére.

Hideg túrógombóc málnaöntettel

Hozzávalók: 40 dkg túró, 1 rúd vanília, 4 dkg vaj, 10 dkg porcukor, 1 db citrom reszelt héja, 8 dkg babpiskóta, 6 dkg darált dió, – az öntethez: 10 dkg málna, 2 evőkanál méz

A túró, a vanília, a vaj, a porcukor, majd belekeverjük a vanília kikapart belsejét és a reszelt citromhéjat. Összekeverjük a túróval, majd belekeverjük a durvára összetört babpiskótát. Legalább 30 percre félretesszük pihenni. Az öntet-höz összetörjük a málnát, elkeverjük a mézzel. Tálaláskor gombócokat formálunk a túros masszából, a dióban megforgatjuk. És a málnaöntettel tálaljuk.

Kapros túrógombóc

Hozzávalók: 40 dkg tehéntúró, 10 dkg juhtúró, 8 dkg búzadara, 1 csokor kapor, 1-2 dkg só, 3 tojás

A tojások fehérjét habbá verjük, a sárgáját a túróval elkeverjük. A kaprot felaprítjuk, majd a sóval és búzadarával együtt a túróhoz adjuk. Végül a tojás-habot is beleforgatjuk, majd gombócokat formálunk, és lassan megfőzzük. Világos húsételekkel tálaljuk.

Sonkás túrógombóc

Hozzávalók: 50 dkg juhtúró, 10 dkg vaj, 20 dkg főtt füstölt sonka, 1 csokor metélőhagyma, 1 csokor petrezselyem
A juhtúrót a vajjal habosra keverjük. A sonkát egészben apró kockákra vágjuk, és a finomra aprított metélőhagymával együtt a túróba dolgozzuk. A masszát fél órára a hűtőbe tesszük, majd kis gombócokat formálunk belőle, amiket az apróra vágott petrezselyem és a frissen őrölt bors keverékébe forgatunk. Pirítóssal és hónapos retekkel kínáljuk.

Spenótos túrógombóc sajtmártással

Hozzávalók: 50 dkg túró, 30 dkg spenót (lehet fagyasztott is), 2 tojás, kb. 20 evőkanál gríz, 10 dkg vaj, 5-6 evőkanál liszt, 4 dl tej, 20 dkg reszelt sajt, rozmarin vagy tárkony, só, bors

A túró, a vaj, a spenót, a tojás, a gríz, a liszt, a tárkony, a rozmarin, majd hozzáadjuk a kiolvadt, ki-nyomkodott spenótot, a tojás sárgáját, a fűszereket és a grízt (ha szükséges, akkor lehet bele még tenni). Ezután óvatosan belekeverjük a felvert tojásfehérjét. Vizes kézzel gombócokat formázzunk és a forrásban lévő enyhén sós vízben megfőzzük. Amikor feljön-nek a tetejére már kész is. Közben egy serpenyőben vaj, a tárkony, a rozmarin, a liszt, a só, a bors, majd hozzáadjuk a fűszereket és a grízt, majd felöntjük a tejjel. Megsózzuk, megborsozzuk és folyamatosan kevergetjük, amíg be nem sűrűsödik. A végén belekeverjük a reszelt sajtot. Köretnek is kiváló!