Hajdinagombóc kaporszósszal, currys káposztával

70—90 Perc

Elkészítés

1. Forraljuk fel a zöldségalaplevet a vajjal. Keverjük hozzá a hajdinát és főzzük néhány percig. Ezután csökkentsük a hőmérsékletet, fedjük le és pihentessük.
2. Keverjük össze a lehűlt hajdinát a tojássárgájával, a Kotányi fűszerekkel és a hajdinaliszttel és sózzuk. Melegítsük elő a sütőt 190 °C-ra.
3. Formáljunk golflabda méretű gombócokat a keverékből, és helyezzük sütőpapírral bélelt sütőlapra. Süssük az előmelegített sütőben 190 °C-on 15 percig.
4. A szószhoz olvasszuk meg a vajat egy főzőedényben, adjuk hozzá a lisztet és keverjük csomómentesre.
5. Öntsük hozzá az alaplevet és forraljuk össze. Adjuk hozzá a Kotányi kaprot és az ecetet. Ízesítsük sóval. Tálalás előtt keverjük hozzá a tejfölt.
6. Vágjuk csíkokra a káposztát és gyakori rázogatás mellett, serpenyőben olajon enyhén pirítsuk meg.
7. A következő lépésben sózzuk, adjunk hozzá vizet és rövid ideig pároljuk.
8. Végül adjuk hozzá a Kotányi curryt, alaposan keverjük el és már fogyaszthatjuk is!

Összetevők 4 fő részére

= Kotányi Produkte

A hajdinagombóchoz

250 ml	Hajdina
500 ml	Zöldségalaplé szűrve
1 ek.	Vaj
4 db.	Tojássárgája
3 ek.	Hajdinaliszt
2 tk.	Só
2 tk.	Petrezselyem, szeletelt
1 tk.	Kapor, szeletelt

A kaporszószhoz

100 g	Vaj
2 ek.	Finomliszt
250 ml	Zöldségalaplé szűrve
200 g	Tejföl
1 ek.	Ecet
4 ek.	Kapor, szeletelt
1 csipet	Tengeri só, durva szemű

A currys káposztához

300 g	Fejes káposzta
2 ek.	Növényi olaj
3 ek.	Víz
1 tk.	Curry
1 csipet	Tengeri só, durva szemű