



Zöldfűszeres burgonyapürével töltött ropogós rétesgombócok mentás borsókrémrel

🕒 60–75 Perc 

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

A rétesgombócokhoz

2 adag	Rétestészta lap
1 db	Közepes méretű burgonya
1 ek.	Túró (20%-os zsírtartalmú)
0.5 tk.	♦ Petrezselyem, szeletelt
0.5 tk.	♦ Kakukkfű, morzsolt
0.5 tk.	♦ Metélőhagyma, szeletelt
1 csipet	♦ Szerecsendió, egész
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű
1 csipet	♦ Feketebors, egész
	Víz
	Növényi olaj

A mentás borsókrémhez

200 g	Fagyasztott borsó
250 ml	Zsíros tejszín
1 ek.	Vaj
1 ek.	Friss menta
1 csipet	♦ Chili Cayenne, őrölt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű

- 1 A borsót a tejszínnel, a sóval, a vajjal és a mentával főzzük puhára, majd pürésítsük. Végül ízlés szerint sóval, borssal és cayenne borssal fűszerezzük.

TIPP: Ha a borsókrém túl sűrű, keverjük hozzá egy kis meleg tejet.

- 2 Hámozzuk meg a burgonyát, és sós vízben főzzük puhára. Hagyjuk kihűlni, majd egy villával törjük össze.
- 3 Keverjük össze a burgonyapürét a túróval, a fűszerekkel és a szerecsendióval. Ízlés szerint sózzuk és borsozzuk.
- 4 Terítsük ki a réteslapokat, és vágjunk ki 10 cm-es köröket egy pogácsaszaggatóval. Tegyük egy kanálnyi burgonyás keveréket a körök közepére, és vízzel nedvesítsük meg a tészta szélét. Hajtsuk be, és nyomjuk le a széleket.
- 5 Melegítsünk növényi olajat egy lábasban, és két perc alatt süssük ropogósra a gombócokat. Papírtörőn csepegtessük le.
- 6 A kész gombócokat rendezzük el egy tányéron a meleg mentás borsókrémrel.

