

Bolognai húsgolyó snidlinges mártogatóssal

Hozzávalók:

4 személyre

A bolognai húsgolyóhoz:

2 db sárgarépa

1 db vöröshagyma

2-3 zellerszár

1 gerezd fokhagyma

50 dkg darált marhahús

3 dl paradicsompüré

1 dl vörösbor

15 dkg reszelt sajt

10-15 dkg Riceland jázmin rizs

1 csokor petrezselyem

olívaolaj

só, bors

A mártogatóshoz:

1 dl joghurt

10 dkg krémsajt

friss snidling

A panírhoz:

tojás

liszt

zsemlemorzsa

Egy serpenyőben egy kis olívaolajon megdinszteljük az apró kockára vágott vöröshagymát, sárgarépát és a zellert. Hozzáadjuk a darált marhahúst, amit fehéredésig pirítunk, majd beletesszük az apróra vágott fokhagymát. Sózzuk, majd felöntjük a vörösborral.

Ha a vörösborból picit elpárolgott az alkohol, hozzáadjuk a paradicsomot is. Ízesítjük sóval és borssal. Hozzáadjuk az apróra vágott petrezselymet és a snidlinget. Ezután fedő alatt főzzük, amíg a hús megpuhul, és összérnek az ízek. Közben megfőzzük a jázmin rizst.

A mártogatóshoz összekeverjük a joghurtot a krémsajttal és a snidlinggel.

Ha a rizs megpuhult, hozzákeverjük a bolognai szószhoz a reszelt sajttal együtt. Az így kapott rizses masszát hűtőben pihentetjük. Körülbelül 1-2 órát, hogy a massa összeálljon. Miután kivettük a hűtőből gyorsan golyókat gyúrunk belőle, majd egyenként bepanírozzuk őket és bő olajban aranybarnára sütjük. A sajtkrémmel tálaljuk. Jó étvágyat hozzá!