

## Bajor fasírozott.txt

Bajor fasírozott

Hozzávalók 4 személyre

30 dkg darált hús (sertés, pulyka vagy csirkemell is lehet)  
1 fej hagyma, 2 dl tejföl, vagy tejszín, 1 evőkanál liszt  
olaj, só, pirospaprika, 1 tojás, majoranna

A darált húst a tojással, sóval, pirospaprikával, és majorannával összegyúrom, és picike gombócokat formázok belőle. Pörköltalapot készítek az apró kockára vágott hagymából, olajból és egy kevés pirospaprikával megszórom, felengedem kb. 2 dl vízzel, ebbe helyezem bele az elkészített kisgombócokat. Izesítem sóval és még majorannával. puhára főzöm (főzési idő kb. 10-15 perc), ha kész a lisztet elkeverem a tejföllel vagy tejszinnel, besűritem, összeforralom és kész van. Mellé tálalhatok köretként nokedlit, krumplipürét.