

Nudli vagy gombóc

80 dkg áttört sós vízben főtt (régi) burgonyához kihülés után hozzáadunk 20-25 dkg **MESTER** **tészta**lisztet, 1 egész tojást és utána gyorsan összeállítjuk a tésztát.

Ez egy alaptészta. A kisebb tészta darabokat a gyúródeszkán ujjnyi vastagra sodorjuk, és nudli méretűre összevágjuk. Forró vízben addig főzzük, amíg fel nem jön a víz tetejére.

Ha megfőtt, bő hideg vízzel leöblítjük. Sajttal, tejföllel, vagy hagyományos módon cukros mákkal tálaljuk.

Gombóc készítéséhez a tésztát gyúródeszkán kb 0,5cm vékonyra nyújtjuk és a töltelék nagyságához mérten kb. 5x5cm-es négyzetekre daraboljuk. A kis négyzetek közepére lekvárt, vagy fahéjas cukorral meghintett szilva darabot teszünk. A négyzetek négy sarkát összecsippentjük és tenyérrel gombócot formázunk. A nyers gombócot forró vízben addig főzzük, amíg fel nem jön a víz tetejére. A kifőtt gombócot hideg vízben leöblítjük. Gluténmentes **MESTER** kenyérmorzsát kevés olajon aranybarnára pirítunk. A kifőtt gombócot beleforgatjuk a pirított zsemlemorzsába, cukorral meghintjük.

Melegen és hidegen is fogyasztható.