**Krumplifőzelék**

**Hozzávalók:**

* 1 kg krumpli
* fél hagyma (elhagyható)
* piros[paprika](http://www.mindmegette.hu/hatarozo/40) (elhagyható)
* só
* [bors](http://www.mindmegette.hu/index.php?apps=cikk&cikk=46898)
* babérlevél
* [majoránna](http://www.mindmegette.hu/index.php?apps=cikk&cikk=46267)
* [ecet](http://www.mindmegette.hu/index.php?apps=cikk&cikk=40292)
* liszt
* 2 dl tejföl

**Elkészítés:**

A hagymát kevés olajon megdinszteljük, majd lehúzzuk a tűzről, belekeverjük a pirospaprikát (1-2 mokkáskanál ízlés szerint). Hozzáadjuk a kockárva vagy nagyobb hasábokra vágott krumplit, és felöntjük annyi vízzel, hogy ellepje. Visszatesszük a tűzre, és hozzáadjuk a babérleveleket is (3-5 db). Sózzuk, borsozzuk, hozzáadjuk a majorannát (0,5-1 mokkáskanál). Amíg a krumpli fő, elkészítjük a habarást: 2 dl tejfölben elkeverünk 1 kanál lisztet csomómentesen.

Amikor a krumpli már majdnem megfőtt, a levéből a habaráshoz teszünk egy keveset, összekeverjük, majd a tűzről levett krumplihoz adjuk, az ételt közben folyamatosan kevergetve. Még néhány percig főzzük.

**Krumplifőzelék, kicsit a nagymama nyomán**:

* 80 deka újkrumpli
* olaj
* 1 finomra vágott hagyma
* 1 mokkáskanál pirospaprika
* 1 pohár tejföl
* 2 kanál liszt
* só, bors
* majoranna (szárított is lehet, de most frisset aprítottam bele)
* 2 babérlevél\*

Az apróra vágott hagymát kevés olajon megdinsztelem, félrehúzom a tűzről, leszórom pirospaprikával és felöntöm kevés vízzel. (később még annyi vizet lehet rá önteni, amennyi épp ellepi a krumplit) Belerakom a megpucolt, felkarikázott újkrumplit, a babérlevelet, rászórom az apróra vágott friss majorannát (vagy a morzsolt szárítottat) sózom, borsozom, és lefedve puhára főzöm. Közben tejfölből és lisztből, kevés hideg vízzel habarást készítek, és behabarom vele a krumplit. Egyszer kiforralom, és máris kész!

## Fasírtgolyók 2.

60 dkg darált lapocka, 1 kis fej hagyma, 1 zsemle, 1 tojás, 5 gerezd fokhagyma, 2 ek paprika, 1 mk őrölt bors, 2 kk só, 2 ek vágott zöldpetrezselyem, olaj.

A zsemlét beáztatom, majd kifacsarom. Az apróra vágott hagymát olajon megdinsztelem. Az összes hozzávalót (az olaj kivételével) jól összekeverem, és vizes kézzel diónyi golyókat formálok belőle, majd bő forró olajban kisütöm. Kihűlés után mindegyikre egy karika csemegeuborkát teszek és fogvájóval egy káposztafejre tűzöm őket. A svédasztal közepén helyezem el.