



Dödölle, vöröshagyma, tejföl, mustár, sör

Elkészítés:

1. A dödölléhez a burgonyát sóágyon besütjük kb. 180 C fokon 30 perc alatt.
2. A hagyma lekvárhoz a vöröshagymát félfőre vágjuk, a súlyához képest 20% szalonnát pedig brunoasra, ezt barna vajon karamellizáljuk.
3. A tejfölt egy csipet sóval kikeverjük és szifonba töltjük 2 patronnal.
4. A vékonyra szeletelt szalonnát két tepszi és zsírpapír között 180 fokon 2x6 perc alatt ropogósra sütjük. Papírtörőn leszárítjuk.
5. A megpucolt burgonyát áttörjük, összedolgozzuk a liszttel, sóval és sült fokhagymakrémmel, majd két kanál segítségével azonos méretűre és formájúra galuskázzuk.
6. 180C fokon aranybarmára sütjük.