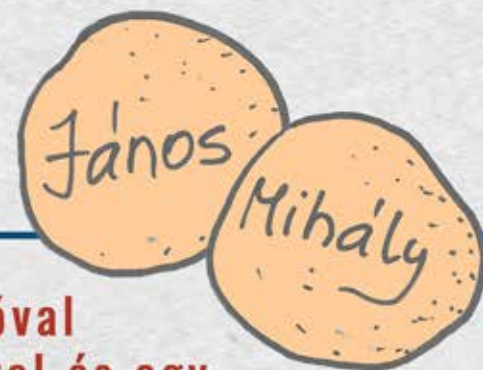


Gombócos férj jóslás



50 dkg megtisztított burgonyát megfőzünk, krumplinyomóval összetörjük, összegyúrjuk 1 felvert tojással, 15 dkg liszttel és egy csipet sóval (ruganyos tésztát kell kapnunk).

Lisztezett felületen egy nagy gombócot gyúrunk a tésztából, majd pihentetjük.

A tésztát kb. 5-6 mm vastagságúra kinyújtjuk és egy szélesebb szájú pohárral kiszaggatjuk.



A közepükre, papírra írt férfi neveket helyezünk, majd ráhajtjuk a tésztát, és a tenyerünkkel gombócot formázunk belőlük.

Egy nagy lábosban bő vizet forralunk.

A gombócokat addig főzzük a vízben, amíg feljönnek a tetejére.

Az elsőként feljövő gombócban lévő név mutatja, melyik fiú lesz a párod.

