



Găluște cu prune ca în Ardeal

Steps: 9

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

10-12	prune de dimensiune medie, dulci	500 g	cartofi albi, făinoși, fierți în coajă în apă ușor sărată
150-200 g	făină	1	ou
1/2 linguriță	de sare	150 g	pesmet
50 g	unt	50 g	zahăr tos
	zahăr pudră pentru decor		

Instructions

Rețeta de găluște cu prune ca în Ardeal este una ieftină și care se prepară rapid.

Cele mai bune ingrediente pentru această rețetă de găluște de prune ca în Ardeal se găsesc la Selgros. Descarca aplicatia Selgros, fă o listă de cumpărături și vino să le ridici din locul unde toți profesioniștii și iubitorii de gastronomie își fac cumpărăturile.

Pasul 1. Descojește cartofii fierți cât sunt calzi și zdrobește-i cu o furculiță într-un bol.

Pasul 2. Adaugă oul și jumătate din făină și frământă aluatul.

Pasul 3. Adaugă treptat restul de făină, astfel încât să obții un aluat moale și lipicios, dar cu care se poate lucra.

Pasul 4. Cu mâinile umede, ia bucăți din aluat, aplatizează-le sub formă de discuri și pune câte o prună în mijlocul lor. Pune găluștele cu prune făcute pe o farfurie presărată cu făină până le termini de asamblat pe toate.

Pasul 5. Pune o oală mare cu apă și sare pe aragaz. După ce apa a dat în clocot, pune găluștele cu prune cu ajutorul unei palete și lasă-le la fiert la foc mic timp de 10-15 minute. Nu aglomera oala, pentru că găluștele se vor umfla în timpul fierberii.

Pasul 6. Scoate găluștele cu prune din apă cu ajutorul paletei și lasă-le deoparte.

Pasul 7. Între timp, într-o tigaie așezată pe aragaz, la foc mic, topește untul, apoi toarnă pesmetul și prăjește-l lent până devine rumen.

Pasul 8. Adaugă zahăr tos și ia tigaia de pe foc.

Pasul 9. Pune găluștele cu prune în tigaie și acoperă-le cu pesmetul caramelizat.

Servește găluște cu prune ca în Ardeal calde, presărate cu zahăr

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Găluște cu prune ca în Ardeal

Stand 25.10.2023