



## Sos pentru găluște cu prune

Steps: 4

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

500 ml	lapte	3	gălbenușuri
100 g	zahăr	50 g	amidon alimentar
1	păstaie de vanilie		

### Instructions

Găluștele cu prune pot fi servite simple, cu sos, de exemplu, de vanilie sau fructe, cu iaurt ori smântână. Amestecă iaurtul ori smântâna cu puțin zahăr pudră, vanilie și scorțișoară și servește găluștele cu prune cu acest sos. Sau prepară un sos pentru găluște cu prune aromatizat cu vanilie ca mai jos:

**Pasul 1.** Pune laptele, amestecat cu semințele de vanilie, pe foc și adu-l la punctul de fierbere.

**Pasul 2.** Cu ajutorul unui tel, într-un bol metalic, amestecă timp de câteva minute gălbenușurile cu un praf de sare, zahărul și amidonul.

**Pasul 3.** Toarnă laptele fierbinte în fir subțire, amestecând continuu.

**Pasul 4.** Transferă bolul pe bain marie și fierbe sosul amestecând continuu până se îngroașă.

Servește sosul de vanilie cu găluște.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:**