



Găluște cu prune cu griș

Steps: 8

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 g	cartofi albi fierți în coajă	150 g	făină
50 g	griș	1	ou
	un praf de sare	150 g	pesmet
50 g	zahăr	50 g	unt
8	prune	2 linguri	de zahăr (pentru prune)
	scorțișoară, opțional		

Instructions

Nu ezita să încerci această rețetă găluște cu prune cu griș savuroasă, iar daca alegi cele mai bune ingrediente de la Selgros, garantat vei avea succes!

Pasul 1. Descojește cartofii fierți, apoi pasează-i într-un bol.

Pasul 2. Adaugă oul, sarea, pesmetul și făina. Aluatul trebuie să fie lipicios, dar omogen.

Pasul 3. În timp ce cartofii fierb, speli prunele, le desfaci în jumătăți și le pui într-un bol cu zahăr.

Pasul 4. Cu mâinile umede, rupe bucăți din aluat, formează discuri și pune câte o jumătate de prune în mijlocul lor. Lasă găluștele cu prune asamblate pe o farfurie presărată cu făină până le termini de format pe toate.

Pasul 5. Pune o oală mare cu apă și sare pe aragaz.

Pasul 6. După ce apa a dat în clocot, pune găluștele cu prune și lasă-le la fiert la foc mic până se ridică la suprafață, apoi alte 5-6 minute.

Pasul 7. Între timp, într-o tigaie așezată pe aragaz, la foc mic, topește untul, apoi toarnă pesmetul și rumenește-l. La final, adaugă zahăr tos și ia tigaia de pe foc.

Pasul 8. Tăvălește găluștele scoase din apă cu o spumieră prin pesmetul aromat și servește-le calde sau reci.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Găluște cu prune cu griș

Stand 25.10.2023