



Gomboți cu prune rețeta ungurească

Steps: 8

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 g	cartofi făinoși, fierți în coajă	1 lingură	unt moale
1	ou	250 g	de făină
100 g	nuci	1/2 linguriță	scorțișoară
75 g	zahăr brun	200 g	prune de dimensiune medie
150 g	pesmet	50 g	zahăr
50 g	unt		

Instructions

Gomboți cu prune rețeta ungurească pot fi serviți la desert, dar și ca fel principal. Alege prune mici și dulci pentru o umplutură cu adevărat aromată.

Pasul 1. Descojește cartofii și pasează-i, apoi adaugă un praf de sare, oul, făina și untul. Aluatul trebuie să fie moale, dar omogen.

Pasul 2. Presară făină pe suprafața de lucru și întinde aluatul cu o grosime de maximum 1 centimetru.

Pasul 3. Taie aluatul în pătrate cu latura de 10 centimetri.

Pasul 4. Așază câte o prună fără sâmbure în mijloc pe care, în prealabil, ai umplut-o cu zahăr și miez de nucă.

Pasul 5. Ridică marginile aluatului și modelează găluștele cu mâinile pudrate cu făină.

Pasul 6. Fierbe apă cu sare într-o oală mare, pe aragaz. După ce a dat în clocot, pune găluștele la fiert la foc mic. Lasă-le timp de un sfert de oră, apoi scoate-le cu o spumieră.

Pasul 7. Între timp, rumenește pesmetul în untul topit timp de 5 minute. Ia tigaia de pe foc, adaugă zahărul.

Pasul 8. Tăvălește găluștele prin acest amestec și servește-le fierbinți.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe retete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Gomboți cu prune rețeta ungurească

Stand 25.10.2023