



Găluște cu prune rețeta rapidă

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 kg	cartofi		ouă
200 g	făină	500 g	pesmet
500 g	zahăr	350 g	miez de nucă
2	bucăți de anason	250 g	unt
2	batoane de scorțișoară	3 g	sare
25-30	prune mici		

Instructions

Pasul 1. Cartofii se spală, se curăță, după care se fierb.

Pasul 2. Când aceștia sunt gata, se zdrobesc și se amestecă împreună cu făina, ouăle și sarea, până se formează un aluat.

Pasul 3. Într-o tigaie, topește untul și caramelizează cu 250 g zahăr, miezul de nucă și pesmetul, până prinde gust de caramel.

Pasul 4. Într-o crăticioară, pune apa la fiert cu restul de zahăr, scorțișoara și anasonul.

Pasul 5. Între timp, facem găluștele. Din aluat luăm bucăți mici, pe care le întindem, apoi punem în interior pruna, după care le fierbem 4-6 minute și le scoatem cu compoziția caramelizată.

Dacă voiai găluște cu prune rețeta rapidă, acest preparat îți va depăși așteptările.

Pentru profesioniști și pasionații de rețete și bunătăți, Selgros vine cu proiecte care să te inspire. Sesiunile de Masterclass, susținute de chefi renumiți, îți dezvăluie secretele care stau la baza preparatelor memorabile din restaurantele de fine dining.

Autor: Chef Bogdan Cozma

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie: