



Gomboți cu prune, altă rețetă ungurească

Pași: 9

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

300 g	cartofi	sare
30 ml	ulei	1 ou
100 g	făină	12 prune mici
50 g	unt	50 g pesmet
	zahăr pudră	scorțișoară măcinată
	zahăr vanilat	

Mod de preparare

Pasul 1. Fierbe cartofii în apă cu sare, 30 de minute.

Pasul 2. Desfă prunele și curăță-le de sâmburi, apoi lasă-le la scurs.

Pasul 3. Curăță cartofii fierți de coajă, zdrobește-i și amestecă-i cu uleiul.

Pasul 4. Când compoziția pentru găluște cu prune s-a răcit, adaugă făina și oul. Amestecă până când obții un aluat gomboți cu cartofi omogen, apoi împarte-l în 12 bucăți.

Pasul 5. Pune pe foc un vas cu 2 l de apă, în care adaugi sare.

Pasul 6. Învelește prunele scurse în aluat, dă-le prin făină și pune-le în apa clocotită. Lasă-le să fiarbă la foc mic, 10-15 minute, cu oala acoperită, apoi oprește focul și mai lasă-le în apa fierbinte, acoperite, încă 15 minute.

Pasul 7. Într-o tigaie încinsă, rumenește pesmetul în unt.

Pasul 8. Scoate găluștele cu prune fierte din apă și lasă-le la scurs.

Pasul 9. Tapetează cu pesmet, apoi pudrează cu zahăr și scorțișoară.

Acești gomboți cu prune delicioși sunt gata să fie savurați de familia ta.

Somelierul Sergiu Nedelcu face o incursiune în universul licorilor bahice, prin intermediul proiectului [Vinul saptamanii](#), de la Selgros. Află totul despre personalitatea vinurilor care se regăsesc pe rafturile magazinelor Selgros și care este vinul potrivit cu găluștele cu prune!

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Gomboți cu prune, altă rețetă ungurească

Stand 29.10.2023