



## Găluște cu prune fără cartofi

Pași: 10

Difficulty Grad:

### Ingrediente

Portions

300 ml	apă	3	linguri ulei
1	praf de sare	250 g	făină
1	ou	8	prune mai mari
100 g	unt	150 g	pesmet
	zahăr		pudră de scorțișoară

### Mod de preparare

**Pasul 1.** Spală prunele, șterge-le cu un prosop de bucătărie, taie-le în două și îndepărtează sâmburii.

**Pasul 2.** Topește untul într-o tigaie, adaugă pesmetul și rumenește-l până când devine auriu.

**Pasul 3.** Pune la fiert apa, uleiul și sarea. Când apa clocotește, ia-o deoparte și adaugă toată făina.

**Pasul 4.** Amestecă rapid cu o lingură de lemn și las-o să se răcească puțin, atât cât să poți frământa cu mâna.

**Pasul 5.** Adaugă oul și frământă până când aluatul devine elastic. Dacă este lipicios, mai adaugă făină.

**Pasul 6.** Fă un sul mai gros din aluat, pe planșeta cu făină, și taie bucăți de aproximativ 2 cm.

**Pasul 7.** Aplatizează cu mâna, pune câte o jumătate de prune și învelește.

**Pasul 8.** Dă fiecare gălușcă prin făină, pentru a nu se lipi de masă, până când le termini pe toate.

**Pasul 9.** Fierbe-le în apa clocotită cu puțină sare.

**Pasul 10.** Scoate-le cu paleta și tăvălește-le prin pesmetul rumenit, apoi servește-le cu zahăr și scorțișoară.

*Este foarte ușor să primești [cardul Selgros](#) pentru a face cumpărături în magazinele sale. Hrănește-ți pasiunea la Selgros!*

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

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

---

Găluște cu prune fără cartofi

Stand 29.10.2023