



Gomboți cu prune, încă o rețetă ungurească

Pași: 12

Difficulty Grad:

Ingrediente

Portions

	Pentru aluat gomboți cu cartofi	800 g	cartofi albi
300 g	făină (cantitatea poate varia, în funcție de tipul cartofilor folosiți)	15-20	prune, în funcție de mărimea lor (preferabil renglote sau alt soi de prune dulci)
2	ouă	5 g	sare
30 g	unt		Pentru garnisire și servire:
80-100 g	unt	200 g	pesmet fin
80-100 g	zahăr tos		zahăr vanilat
2-3 lingurițe	de scortșoară măcinată		

Mod de preparare

Pasul 1. Cartofii întregi, necurățați de coajă, se spală și se pun la fiert, în apă cu sare. Când sunt gata, se scot, se lasă să se răcească aproximativ 10 minute.

Pasul 2. Se curăță de coajă și se trec prin presa de cartofi sau se zdrobesc cu ajutorul unei ustensile pentru piure.

Pasul 3. Peste cartofii calzi se pun cele două ouă, untul, sarea și o parte din cantitatea de făină (circa 200 de grame). Se frământă cu mâna, până când începe să se lege și să se formeze aluatul. Dacă acesta este prea moale și se lipește de mâini, se mai adaugă puțină făină. Este recomandat să nu se exagereze - aluatul trebuie să fie moale și lipicios, chiar dacă este mai greu de lucrat. Prea multă făină va întări foarte tare gomboții.

Pasul 4. Se dă deoparte să se răcească.

Pasul 5. Între timp, într-o tigaie antiaderentă, se topesc pe foc mediu cele 100 de grame de unt.

Pasul 6. Se pune imediat pesmetul și se amestecă, până când acesta absoarbe toată grăsimea și se rumenește frumos. Spre sfârșit, se adaugă și zahărul tos.

Pasul 7. Se ia tigaia de pe foc și se amestecă în continuare, pentru a nu lăsa zahărul să se ardă, ci doar să se caramelizeze foarte ușor de la căldura reziduală.

Pasul 8. Prunele se spală și li se scot sâmburii.

Pasul 9. Se presară puțină făină pe aluat și se înfăinează, de asemenea, suprafața de lucru și sucitorul. Se întinde aluatul într-o foaie cu grosimea de o jumătate de centimetru și se taie în pătrățele cu latura de aproximativ 5-6 centimetri. Pe fiecare pătrat de aluat se așază câte o prune, în mijlocul căreia se presară zahăr tos amestecat cu scorțișoară. Se împachetează pătratul de aluat peste prune și se dă o formă rotundă, de gălușcă.

Pasul 10. Se pun la fiert 5-6 litri de apă cu două lingurițe de sare. Când clocotește, se pun gomboții, unul câte unul, fără a aglomera oala și se fierb la foc mic timp de 12-15 minute sau până când se ridică la suprafață.

Pasul 11. Când sunt fierte, găluștele se scot din apă cu o spumieră, se pun puțin la scurs, apoi se rostogolesc pe toate părțile prin pesmetul rumenit.

Pasul 12. Înainte de servire se pudrează, opțional, cu zahăr vanilat, amestecat cu scorțișoară.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Gomboți cu prune, încă o rețetă ungurească

Stand 12.11.2023