

Galuste cu prune

Galuste cu prune

Ingrediente :

100 g faina, 400 g cartofi fainosi, 1 lingurita de ulei, un virf de cutit sare, 1/2 lingurita zahar, prune, 2-3 linguri pesmet, 2 lingurite unt sau ulei, zahar pudra, scortisoara

Preparare :

Se fierb cartofii in coaja si se sfarama, cit sint inca calzi, cu o furculita. Se incorporeaza uleiul, faina, sarea si zaharul. Din aluat se ia o gramajoara care sa intre in palma si se pune in mijloc o pruna fara simbure sau o jumătate de pruna, dupa marimea prunei. Se inchide aluatul in jurul prunei si se rotunjeste galusca. Se pune apa la fiert cu putina sare. Cind da in clocot se introduc cu spumiera galustele si se face focul mic. Se lasa sa se fiarba la foc mic pina cind sint gata. Intre timp, se prajeste pesmetul in unt/ulei. Se scot galustele si se lasa la scurs intr-o strecuratoare. Se tavalesc prin pesmet si se presara scortisoara si zahar pudra, dupa gust.