

Galuste cu prune/caise

Galuste cu prune/caise

Ingrediente :

15 prune sau caise mici, 1 kg cartofi (de preferat galbeni), faina, sare, 3 felii paine de o zi, ulei.

Preparare :

Se curata cartofii, se pun la fiert in apa cu sare. Cand sunt bine fierti, se strecoara apa si apoi se piseaza si se lasa la racit. Apa in care au fiert cartofii se pastreaza pentru a fierbe in ea galustele. Se alege prunele sa nu fie prea moi, se spala si se sterg sa fie bine uscate. Numai dupa ce s-au racit cartofii pisati, se aduaga faina cat cuprinde pentru a obtine un aluat nu foarte vartos. Se imparte in 15 parti egale si din fiecare se face cate o galusca. Apa in care au fiert cartofii se pune la fiert intr-o cratita (se mai completeaza cu apa daca este nevoie astfel incat atunci cand punem galustele la fiert acestea sa fie in intregime in apa). Galustele se pun la fiert numai atunci cand apa clocoteste avand grija sa amestecam din and in cand sa nu se prinda. In paralel intr-o tigaie se pune la incins putin ulei in care se vor praji cele 3 felii de paine faramitate. Cand sunt gata fierte galustele se iau una cate una si se tavalesc prin tigaia cu paine faramitata prajita. (galustele sunt gata fierte in momentul in care se ridica la suprafata apei in care fierb). Se servesc dupa gustul fiecaruia simple, cu zahar si scortisoara, cu zahar vaniliat, cu smantana proaspata, calde sau reci. Facultativ: adaugati la aluat un ou intreg sau numai galbenusul de la un ou, 2

linguri de gris. Alternativa: folositi in loc de paine/pesmet sau gris.

Daca in locul prunelor se pun caise se obtin galuste cu caise.