

# Galuste de cartofi cu ciuperci

## Galuste de cartofi cu ciuperci

### Ingrediente :

1 kg cartofi fainosi, 200 g ciuperci, 2 galbenusuri, 40 g amidon, 2 cepe, 300 ml supa de legume/concentrat, 2-3 linguri smintina, 2 felii piine alba, 1-2 catei usturoi, busuioc

### Preparare :

Se fierb cartofii curatati in apa cu sare, la foc potrivit, 20 de minute. Se scurg si se paseaza cu o furculita. Se prajeste piinea in putin unt si se taie cuburi mici. Se inglobeaza la cartofi oul si faina. Se condimenteaza. Se formeaza cu mina galuste, in mijlocul carora se pun citeva crutoane de piine. Se dau la fiert 10 minute in apa clocotita cu sare. Se taie ciupercile jumatati sau sferturi, in functie de marimea ciupercii. Se calesc in putin ulei ceapa si usturoiul. Se adauga ciupercile si se dinstuie 5 minute. Se condimenteaza. Se toarna supa si smintina si se mai lasa sa fiarba, la foc mic, 5 minute. Se scot galustele si se scurg. Se tavalesc prin busuioc tocat fin si se servesc cu sosul de ciuperci.