

# Gentute cu brinza si cartofi (Kaesnudeln)

Gentute cu brinza si cartofi (Kaesnudeln)

Ingrediente :

(pt 16 bucati) 250 g faina, 1 ou, 6-8 linguri lapte sau apa, 1 lingurita sare, 500 g cartofi fainosi, 500 g brinza dulce stoarsa bine, 3-4 fire ceapa verde, 1 catel usturoi (facultativ)

Preparare :

Se fierb cartofii in coaja. Se curata si se zdrobesc cu furculita cit sint inca calzi. Pentru aluat se amesteca faina cu oul, sarea si laptele/apa. Se inveleste cu o folie de plastic si se da la rece 2-3 ore. Pe o suprafata presarata cu faina, se intinde un aluat de 2 mm grosime. Se toaca rondela ceapa si se marunteste usturoiul. Se frig in putin ulei si se scurg bine. Se amesteca cartofii cu brinza, ceapa si sare. Se plaseaza compozitia cu lingurita pe jumatate din foaia de aluat, la distanta de 4-5 cm. Se pune jumatatea goala de aluat peste cea cu umplutura. Se preseaza bine aluatul in jurul umpluturii si se separa gentutele unele de altele. Se fierb in apa sarata, la foc potrivit, 10 minute. Se servesc cu unt topit.