

Galuste cu prune de post



Dragilor, eu una adoor sa mananc galuste cu prune sau gomboti, cum vreti sa le spuneti ☐ Si cum suntem in post, am facut galuste cu prune de post!!! Prea bune!!!

Aveti si aici: **Galuste cu prune**, o marturie extrem de pasionala in legatura cu aceste minunatii dulci si rotunde.

Ingrediente:

- 20-30 prune rosii (depinde de marimea lor)

Pentru aluatul de galuste:

- 500 g cartofi
- 150 g faina
- 4-5 linguri gris
- 100 ml ulei

Pentru pesmet:

- 500 g pesmet
- 80-100 ml ulei
- zahar dupa gust
- scortisoara (optional)

Sfat: Daca nu vreti sa folositi pesmet prajit, il puteti inlocui cu biscuiti macinati sau cu nuca macinata (ori un amestec de nuci) sau chiar cu paine prajita, macinata cat mai fin.

De asemenea, adaugati putina faina in plus daca aluatul o cere iar daca nu aveti prune prin congelator, sunt sigura ca vor iesi minunat si cu prune sau caise/piersici din compot, bine scurse, ori chiar cu visine.

Multe fete le-au incercat deja cu prune uscate (dar inmuiate inainte)...sau cu gem/magiun gros de prune...deci combinatiile sunt multe, si gustoase ☐



Mod de preparare:

Alegeti si spalati bine prunele proaspete (puteti folosi si prune din congelator), din alea rosii, pentru rachie □ , fiindca-s cele mai bune, un pic acrisoare si zemoase!!! Daca faceti cu alte prune, mai mari, le puteti injumatati.

Pregatiti apoi pesmetul: incingeti uleiul intr-o tigaie mare. Adaugati tot pesmetul si amestecati intruna, sa nu se arda. Focul sa nu fie tare! Cand s-a rumenit, se da deoparte si se lasa la racit.

In continuare, fierbeti cartofii in apa cu sare, curatati-i de coaja si treceti-i prin presa speciala de cartofi. Daca nu aveti, pasati-i, fierbinti, ca pentru piure. Lasati-i putin deoparte.

Puneti apoi apa la fiert intr-o oala mare, incapatoare, impreuna cu 1 lingurita sare groasa. Cand incepe sa clocoteasca, se da focul la minim si se pregatesc galustele.

Pentru aluatul de galuste, amestecati faina, uleiul, un praf de sare si grisul cu cartofii pasati; framantati un aluat nu foarte tare (sa se ia totusi de pe degete).

Scoateti cu o lingura cca. 10 gramajoare de aluat (putin mai mari decat prunele) pe un fund de lemn presarat cu faina.

Prunele se imbraca cu aluatul infainat, se rotunjesc in palme si se aseaza pe fundul de lemn (prunele trebuie sa fie uniform acoperite).

Cand ati terminat, le puneti in apa clocotita. Tineti minte ca galustele se fierb in transe, nu se pun toate deodata, pentru ca aluatul sa nu se inmoaie! Se fierb la foc mic, pana se ridica la suprafata. In cca. 8-10 minute ar trebui sa fie gata.

Se scot apoi cu o spumiera si se tavalesc prin pesmetul rumenit dinainte.

Galustele cu prune de post se servesc cu zahar si scortisoara, daca va place □



Le puteti servi si cu gem de prune, cum am facut la varianta de nepost ☐



Laura Sava