

# Galuste cu prune



Laura Sava

Galuste cu prune, desertul copilariei mele!!! Nu stiu daca v-am zis dar galustele cu prune sau gombotii, cum le mai spunem, sunt pentru noi (pentru mine, mai ales, ca eu sunt lesinata dupa ele!!! ☺ ) atractia zilei, a serii...a verii, a toamnei... :))

Sunt delicioase si parca nu ne putem nicicand satura de ele, fapt pentru care, in momentul in care le pregatesc, o fac in cantitati (ingrijoratoare ☺ ) industriale!!!

Inclusiv **de post!!!**

## **Ingrediente:**

### **Aluat de galuste:**

- 1 kg cartofi fierți în coaja
- un praf de sare
- 3-4 ouă mici
- 300-350 g faina
- 3,4 linguri ulei

### **Pesmet prajit:**

- 1 punga pesmet (cca. 1 kg)
- ulei (cat să absoarba bine pesmetul)
- zahar după gust
- scortisoara (optional)

### **Mod de preparare:**

Se curata cartofii de coaja, fierbinti inca, si se paseaza imediat. Se face un aluat nu prea tare din cartofi, sare, oua, ulei si faina. Pudrati-va mainile cu faina in timp de modelati gombotii si adaugati putina faina pe masura ce formati galustele, daca simtiti ca e necesar (mai bine puneti pe parcurs decat prea multa faina de la inceput).

Se pune apa la fier, intr-o oala incapatoare. E foarte important ca apa sa fie din timp pregatita (chiar sa inceapa sa clocoteasca) pentru ca altfel va fi foarte greu sa modelati galustele (aluatul se inmoiaie).

Se spala prunele (eu nu le scot samburii, asa imi plac mai mult). Se modeleaza galuste din aluatul de cartofi si in mijloc se pune cate o pruna. Se introduc galustele in apa (putin sarata) care clocoteste usor si se fierb cca. 10 minute, la foc mic. Cand se ridica, e semn ca sunt fierte.

Intre timp se incalzeste putin ulei (sau unt) intr-o tigaie si se rumeneste pesmetul.

Galustele se scot din apa cu ajutorul unei palete, se lasa sa se scurga putin, dupa care se dau prin pesmet.

Se servesc presarate cu zahar...si cu un pic de **gem de prune** langa, cum am facut noi, ca sa ne potolim pofta cu-adevarat!!! ☺

...cateva poze cu ultimele galuscute, pe care cu greu le-am adus la sedinta foto:



Laura  
Sava



Foarte, foarte faine...si aluatul e moale si pufos, asa cum imi place mie!

S-aveti pofta, daca le incercati!!!



Laura Sava



Laura Sava



*Laura Sava*