

Petro Vaselo

The soul of our soil

## PV WINERY EDITION

### GĂLUȘTE CU PRUNE

pentru 4-6 persoane  
timp de preparare 120 min.

#### INGREDIENTE:

- 400 gr. cartofi curățați
- 100 gr. făină simplă
- 1 linguriță de ulei
- 1/2 linguriță de sare
- 1/2 linguriță de zahăr
- prune proaspete, cu sâmburii eliminați
- pesmet
- 1 lingură de unt
- zahăr pudră

#### MOD DE PREPARARE:

Fierbeți cartofii și amestecați-i, adăugând făina, uleiul, zahărul și sarea. Lăsați să se răcească. Frământați un timp pentru a obține un aluat neted și moale.

Luăți o grămăjoară de mărimea unei mingi de golf din aluat, aplatizați-o în mână până când are 1 cm grosime, așezați pruna și înfășurați aluatul în jurul său, modelându-l într-o bilă, cu o învelire de aluat aproximativ uniform, învârtindu-l ușor între palme. Repetați acest lucru cu restul de aluat.

Aruncați bilele într-o tigaie cu apă sărată fierbinte. Apa ar trebui să fie doar pe punctul de a fierbe, dar dacă apa este prea caldă, ar putea să le spargă.

Gătiți în apa care fierbe la foc mic timp de 3-5 min. Ar trebui să plutească; dacă nu, lăsați-le să fiarbă mai mult și acordați-le un minut sau două în plus după ce plutesc deasupra. Scoateți-le, scurgeți-le.

Rumeniți foarte bine pesmetul într-o tigaie uscată până își schimbă doar culoarea. Se amestecă cu restul de zahăr.

Rotiți găluștele încă fierbinți și puțin umede în amestecul de pesmet până când sunt bine acoperite.