

Găluște cu caise

30—45 Min.

Pregătire

1. În primul pas, amestecați bine oul cu caşul, untul moale, făina și un praf de sare de mare Kotányi. Lăsați aluatul să se odihnească pentru scurt timp și apoi împărțiți-l în 8 bucăți.
2. Puneți la fiert o cratiță mare cu apă și un praf de sare și zahăr. Între timp, spălați caisele și uscați-le cu o bucată de rulou de bucătărie.
3. Apăsați o bucată de aluat într-un cerc plat și rotund în palma mâinii. Puneți caisa în mijloc și formați din aluat o gălușcă de jur împrejur. Caisa trebuie acoperită complet de aluat.
4. Puneți gălușteleîn apă puțin fierbinte și fierbeți aproximativ 10 minute. Gălustele vor pluti la suprafată după ce sunt gata.
5. Pesmetul se poate prepara în timpul fierberii. Topiți untul într-o tigaie și amestecați pesmetul cu un praf de scorțișoară și prăjiți până se rumenește.
6. Tăvăliți gălușteleîn pesmet. Se aseaza pe o farfurie si se presară cu putin zahar.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

8	Caise
75 grame	Unt (pentru prajire pesmet)
2 cești	Pesmet
	Zahăr pudră
1 linguriță	Kotányi scorțișoară măcinată
250 grame	Caș
1	Ou
60 grame	Unt
125 grame	Făină
1 praf	Kotányi Sare de mare, râșnița