



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

Găluște cu caise

 30—45 Min.   

Pregătire

- 1 În primul pas, amestecați bine oul cu cașul, 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 rulo de bucătărie.
- 3 Apăsăți 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 găluștele în apă puțin fierbinte și fierbeți aproximativ 10 minute. Găluștele vor pluti la suprafață 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 găluștele în pesmet. Se aseaza pe o farfurie si se presară cu puțin zahar.

