



SZILVÁS GOMBÓC BOULETTES DE PRUNE

Hozzávalók körülbelül 20 darabhoz

- 1 kg burgonya,
- fél kg szilva,
- 35 dkg liszt + a nyújtáshoz,
- 13 dkg vaj,
- 1 mokkáskanál őrölt fahéj,
- 10 dkg zsemlemorzsa,
- fahéjas porcukor a szóráshoz.

Elkészítés

1. A burgonyát meghámozzuk, megmossuk, kockákra vágjuk, és megfőzzük.
2. Közben a szilvát megmossuk, kimagozzuk.
3. A burgonyát áttörjük, hagyjuk kihűlni.
4. Nagy lábasban körülbelül 5 liter vizet forralunk.
5. A burgonyához keverjük a lisztet, 3 dkg vajat, egy csipet sót, és alaposan összegyúrjuk.
6. Lisztezett deszkán kb. 5mm vastagra kinyújtjuk, és 6x6 cm oldalú négyzetekre vágjuk.
7. Minden négyzet közepére 1 szem szilvát teszünk, és megszórjuk egy csipet fahéjjal.
8. A tésztacsúcsokat felhajtjuk, és két tenyerünk közt gombóccá sodorjuk. Ügyeljünk arra, hogy a tészta a szilvát teljesen beborítsa.



Jó étvágyat !



9. Óvatosan a forrásban levő vízbe tesszük a gombócok felét, megvárjuk, amíg a víz felszínére felemelkednek, és további 3-5 percig főzzük.
10. Közben a maradék vajon megpirítjuk a zsemlemorzsát.
11. A gombócokat szitakanállal kiemeljük, lecsepegtetjük, és megforgatjuk a zsemlemorzsában.
12. Tálra rakjuk, megszórjuk fahéjas porcukorral, és maradék gombócokat is hasonlóan kifőzzük.



SZILVÁS GOMBÓC BOULETTES DE PRUNE

Ingrédients pour environ 20 pièces

- 1 kg de pommes de terre,
- 0,5 kg de prunes,
- 350 g de farine + pour rouler,
- 130 g de beurre,
- 1 cuillère à café de cannelle moulue,
- 100 g de chapelure,
- Sucre glace à la cannelle pour saupoudrer.

Préparation

1. Épluchez, lavez, coupez en dés et faites cuire les pommes de terre à l'eau.
2. Pendant ce temps, lavez et dénoyotez les prunes.
3. Écrasez les pommes de terre et laissez refroidir.
4. Faites bouillir environ 5 litres d'eau dans une grande casserole (cocotte).
5. Mélangez la farine, 3 cuillères à soupe de beurre, une pincée de sel dans les pommes de terre et pétrissez bien.
6. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur d'environ 5 mm et découpez-la en carrés de 6 x 6 cm.
7. Déposez une prune au centre de chaque carré et saupoudrez d'une pincée de cannelle.
8. Repliez les bandes de pâte et roulez-les entre vos paumes pour former des boules. Veillez à ce que la pâte recouvre entièrement les prunes.



9. Plongez délicatement la moitié des boulettes dans l'eau bouillante, attendez qu'elles remontent à la surface et poursuivez la cuisson 3 à 5 minutes.
10. Pendant ce temps, faites revenir la chapelure dans le reste du beurre.
11. Retirez les boulettes à l'aide d'une écumoire, égouttez-les et roulez-les dans la chapelure.
12. Disposez-les sur une assiette, saupoudrez de sucre à la cannelle.



Bon appétit !