



Ingrediente

Caise - 12 bucati
Cartofi - 4 cartofi mari (1 kg)
FainaOua - 1 bucata
Sare - 1 praf
Nuca macinata - 3 linguri
Pesmet - 6 linguri
Zahar - 3 linguri

 60 de minute  10 portii  Mediu

Mod de preparare



1. Spalam caisele. Le curatam de coaja, le scoatem samburii, apoi le asezam pe o farfurie si le presaram cu putin zahar. Intr-o cratita punem pesmetul si nuca macinata si lasam sa se rumeneasca putin, pana cand pesmetul devine rumeniu. Tragem de pe foc si adaugam zaharul.



2. Punem pe foc apa cu sare. Cartofii se fierb, se curata de coaja si se lasa putin la scurs. Se piseaza cu furculita (eu am preferat mixerul), adaugam oul, apoi faina si framantam bine. Aluatul nu trebuie sa fie foarte tare. Lucram repede cu aluatul pentru a nu se inmuia. Eu am rupt bucati din aluat (de marimea unui ou mare), l-am intins in palma, apoi am pus caisa intrega.



3. Închidem căsa în aluat și o modelăm în palme. Dacă aluatul se lipește de mâini, folosim puțină făină.



4. Le punem apoi la fiert în apă care a dat în clocot și le lăsam până se ridică la suprafață (~10 minute).



5. Se scot și imediat se tavalesc prin amestecul de pesmet. Poftă bună!

Poftă bună!

Această rețetă provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro. Găsește-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>