

Gogoși cu carne – Gogoși pufoase la exterior, suculente în interior



Gogoși cu carne



Gogoși cu carne, fără aluat de casă? Da! Această **rețetă rapidă și delicioasă** îți oferă **gogoși pufoase la exterior și suculente în interior**, perfecte ca aperitiv sau fel principal. Simplu de făcut și ideale pentru orice ocazie!

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 2 pachete aluat foietaj
- 600 g carne de vită
- 1 cartof
- 1 ceapă medie
- 2 căței mari de usturoi
- 1 legătură pătrunjel
- 1 linguriță boia dulce
- 1 linguriță rasă fulgi de ardei iute
- 4-5 g sare
- 1 linguriță rasă piper

1. Într-un bol, adaugă 600 g de carne tocată (vită, porc,

capră, oaie, etc.).

2. Adaugă o legătură de pătrunjel verde tocat mărunt, doi căței de usturoi (sau echivalentul unei căciulii mai mici), o linguriță rasă de piper proaspăt râșnit, o linguriță rasă de fulgi de ardei iute, și 4-5 g de sare (după gust).
3. Adaugă o linguriță cu vârf de boia dulce, un cartof ras fin și o ceapă medie tocată mărunt.
4. Sparge două ouă și adaugă-le în compoziție. Amestecă bine până când obții o compoziție omogenă.
5. Întinde foietajul (aluat gata făcut). Unește cele două bucăți de aluat dacă este nevoie, folosindu-te de făcăleț.
6. Întinde uniform compoziția de carne peste foaia de aluat, lăsând aproximativ 1 cm liber la margini.
7. Rulează aluatul cu grijă, folosind mâinile sau folia de bucătărie. Taie ruloul în segmente egale, formând cilindri de dimensiuni potrivite.
8. Aplatizează fiecare segment fie cu mâna, fie cu sucitorul, astfel încât să obții o formă de gogoasă.
9. Încinge puțin ulei într-o tigaie și prăjește fiecare gogoasă la foc mediu, câte 2-3 minute pe fiecare parte, până devin aurii și crocante.
10. După ce sunt gata, scoate gogoșile pe o farfurie și savurează-le calde.
11. Opțional: Dacă nu folosești folie, presară făină pe blatul de lucru pentru a preveni lipirea aluatului de făcăleț.