

Un altfel de Cașcaval Pane – Gogoși de cartofi umplute cu cașcaval



Un altfel de Cașcaval Pane – Gogoși de cartofi umplute cu cașcaval



Aceste **gogoși** sunt ideale pentru a aduce un plus de **savoare și originalitate** mesei voastre. Un altfel de cașcaval pane care va cuceri pe toată lumea! **Gogoșile de cartofi umplute cu cașcaval** sunt **perfecte** pentru o gustare rapidă, un **aperitiv savuros** sau chiar ca **fel principal** pentru o masă copioasă.

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

- 300-400 g cașcaval ras
- 600 g cartofi fierți
- 120-150 g unt rece
- 200-220 g făină
- 4 codițe de ceapă
- 1/2 legătură mărar
- 5 g sare
- 1 vârf de cuțit piper
- ulei de floarea soarelui

1. Curățați și radeți cartofii fierți pe răzătoarea mică într-un bol încăpător.
2. Adăugați untul rece peste cartofi și amestecați până se topește complet.
3. Adăugați sarea, piperul, ceapa verde tocată mărunt și mărarul, amestecând până se omogenizează compoziția.
4. Încorporați treptat făina, frământând ușor până obțineți un aluat omogen, nelipicios, dar moale.
5. Ungeți mâinile cu puțin ulei. Împărțiți aluatul în 4-6 bile egale.
6. Pe o folie alimentară, întindeți fiecare bilă într-o formă rotundă, plată, de grosime uniformă.
7. Puneți un cub generos de cașcaval în mijlocul fiecărui cerc.
8. Împăturiți marginile peste cașcaval, sigilând bine, și formați gogoși rotunde.
9. Încălziți uleiul într-o tigaie adâncă la foc moderat. Uleiul trebuie să fie suficient de încins, dar nu fumegând.
10. Prăjiți gogoșile pe ambele părți până devin aurii (aproximativ 3-4 minute pe fiecare parte).
11. Scoateți gogoșile pe un șervet de hârtie pentru a elimina excesul de ulei.
12. Serviți gogoșile calde. Sunt perfecte alături de un sos salsa, iaurt sau o salată ușoară.