

# Rețete suvganiot (gogoși) și latkes

## Gogosi umplute cu gem

### Ingrediente

Pentru 6-7 gogosi:

1 ou

250 g faina

1 lingurita drojdie praf sau 1/2 pachetel (10 - 15 g) drojdie proaspata

60 ml lapte

60 g zahar

1 plic zahar vanilat

1 varf de lingurita sare

1 lingura ulei sau 50 gr unt

coaja rasa de lamaie sau portocala

ulei pentru prajit

zahar pudra vanilat

gem, magiun, crema de ciocolata sau de vanile, albusuri de ou batute spuma si amestecate cu branza de vaci si stafide etc.

### Mod de preparare

Se incalzeste la aproximativ 40°C o ceasca (60 ml) de lapte (il simtim caldut, dar nu fierbinte, la mana). In lapte se dizolva drojdia de bere. Daca folosim drojdie proaspata, aceasta se freaca mai intai, intr-o farfurie sau castronel, cu o lingurita de zahar, pana se fluidizeaza. Apoi se dizolva acest amestec in laptele caldut.

In laptele in care am dizolvat drojdia se amesteca, folosind mixerul, 1 lingurita de zahar si o lingura de faina. Se lasa amestecul la caldura (pe un bufet, aveti grija ca in bucatarie sa fie cald) un sfert de ora, acoperit cu un servet curat, sa creasca.

Se bate oul apoi se amesteca maiaua, galbenusul, restul de zahar, uleiul, zaharul vanilat si coaja de lamaie. Faina se pune gramajoara pe planseta de lucru sau intr-o cratita mare, larga, si in mijloc se face, cu mana, o adancitura. In aceasta adancitura se pune amestecul de maia si se incepe, treptat, inglobarea fainii in compozitie. Se procedeaza ca la reteta de cozonaci, intai se inglobeaza faina de pe margine cu o furculita, apoi cand amestecul devine mai consistent se foloseste mana. Se framanta aluatul, adaugand faina daca mai este necesar. Dupa 10 minute de framantat, aluatul incepe sa se desprinda de pe planseta si se incepe impaturirea acestuia, stropindu-l cu unt topit.

Se acopera aluatul cu un servet curat si se lasa sa creasca, la loc calduros.

Se intinde aluatul intr-o foaie de aprox. 3 mm grosime si se taie cu un pahar. Se pune pe jumatate din rondelele obtinute gem sau alta umplutura, in mijlocul rundeii. Apoi se acopera cu alt disc din coca si se preseaza marginile astfel incat sa se lipeasca intre ele.

Se lasa gogosile astfel formate 15 minute la caldura sa se odihneasca, apoi se pun in uleiul incins. Se lasa pe o fata pana cand acea parte este facuta, apoi se intorc. Gogosile nu se intorc prea repede deoarece nu mai cresc complet.

Se lasa gogosile in ulei pana cand capata culoarea aurie, apoi se scot pe o farfurie sau un servet de hartie, se lasa sa se scurga de ulei. Se tavalesc prin zahar vanilat si se servesc.

### Varianta dietetica

Incalziti cuptorul la 220°. Lasati gogoasele sa se coaca timp de aproximativ 10 minute, pana devin aurii.

Beteavon ! Pofta buna !

## **Latkes. Reteta Iudit Cohen**

### Ingrediente

3 cartofi cruzi rasi, nu prea fin. 2 oua. 1 lingura de faina sau faina de matza.  
Sare, piper, nucusoara

Amestecat totul, apoi prajit in ulei fierbinte.

## **LATKES CARTOFI (dietetic)**

circa 14 buc.

Ingrediente : cartofi - 3 buc. mijlocii

ceapa - 2 buc. taiat marunt

ciuperci - 100 grame taiat marunt ( 1/ 2 cutie )

oua - 2 buc.

pesmet - 1/3 pahar + 1 lingura

praf supa - dupa gust

sare, piper - dupa gust

mod de pregatire :

- se pune apa la fiert cu sare si se pun cartofii la fiert, pina se inmoaie
- se curatza si se zdrobesc ca la piree
- ceapa si ciupercile se prajesc un pic - se lasa sa se raceasca
- se amesteca toate produsele
- se formeaza latkes
- se pegateste tava cu hirtie de copt si se unge cu putzin ulei
- se pun in tava, se ung cu putzin ulei deasupra
- cuptorul trebuie incalzit la 180-200 grade
- se pun in cuptor; cind partea superioara este rumenita, se intorc si se lasa pina sint rumenite pe ambele partzi.

**POFTA BUNA SI SARBATORI FERICITE !**

**ANIKO WEISS STEINEI**