
Kołoduny z rydzów

Dodano: 2010-01-01 14:55:29

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1409 razy.

Ciasto:

35 dag mąki,
jajo,
woda

Nadzienie:

50 dag rydzów,
cebula,
10 dag tłuszczu,
2 łyżki tartej bułki,
2 jaja,
sól,
majeranek lub gałka muskatołowa,
pieprz

Rydze i cebulę oczyścić , opłukać i poszatkować , a następnie udusić na tłuszczu i posiekać . Dodać przyprawy, trochę tartej bułki i jaja. Ciasto zagnieść jak padano w przepisach poprzednich, rozwałkować i układać farsz. Zawijać , formować małe kołoduny i gotować je w osolonej wodzie. Można podawać w czerwonym barszczu lub bulionie, a także polane tłuszczem ze zrumienioną cebulą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD