
Kołoduny ze szpinaku

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1158 razy.

Ciasto:

35 dag mąki,

jajo,

woda

Nadzienie:

1,50 kg szpinaku,

2 łyżki masła,

sól,

ząbek czosnku,

pieprz,

2 jaja

Zagnieść ciasto jak na pierogi i przykryć . Szpinak oczyścić , usunąć łodygi i ugotować w osolonej wodzie. Następnie odcedzić , wycisnąć , grubo pokrajać , dodać roztarty czosnek, pieprz, jajo, żółtko i masło. Przygotowane ciasto bardzo cienko rozwałkować i układać wzdłuż nadzienie w małych ilościach. Zawinąć brzegi i wycinać małe kołoduny. Ugotować w bulionie; można również podawać polane masłem.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD