
Kołoduny augustowskie

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1261 razy.

Ciasto:

40 dag mąki,

woda,

jajo

Nadzienie:

10 dag kaszy gryczanej,

5 dag grzybów suszonych,

10 dag bryndzy lub sera żółtego,

jajo,

2 cebule,

2 łyżki tłuszczu,

słonina do kraszenia,

sól,

pieprz,

majeranek

Zagnieść ciasto jak na pierogi i nakryć , aby nie wyschło. Grzyby ugotować w szklance wody, następnie wyjąć je, a w wywarze ugotować na sypko kaszę gryczaną, którą po ostudzeniu zemleć razem z grzybami. Dodać przesmażaną cebulę, jajo i bryndzę. Nadzienie przyprawić . Ciasto rozwałkować , wykrawać krążki i nadziewać nadzieniem, formując małe kołoduny; gotować w osolonej wodzie. Podawać polane słoniną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD