Kołduny augustowskie

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1404 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 kołduny; gotować w osolonej wodzie. Podawać polane słoniną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD