

---

# Kołoduny z bryndzy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1189 razy.

Ciasto: 40 dag mąki,  
jajo,  
woda

Nadzienie:  
40 dag bryndzy owczej,  
15 dag kaszy manny,  
2 jaja,  
2/3 szklanki mleka,  
3 łyżki masła,  
tarta bułka,  
sól,  
cukier,  
majeranek,  
pieprz,  
papryka

Zagnieść ciasto jak wyżej. Bryndzę utrzeć , dodać ugotowaną na mleka na sypko kaszę manną, jaja i przyprawić do smaku. Ciasta cienko rozwałkować , kłaść kuleczki farszu, zawijać brzegi i wycinać małe kołoduny. Ugotować i podawać polane masłem ze zrumienioną tartą bułką.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD