
Kołoduny z bryndzy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1131 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD