
Kołoduny litewskie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1200 razy.

Nadzienie:

40 dag tłustej baraniny (z udź ca)

12 dag tłustej wołowiny (od skrzydła)

5-8 dag białego łaju nerkowego

czosnek

sól

pieprz

majeranek

Ciasto:

40 dag mąki pszennej gładkiej

1 1/2 jaja

woda (17 dag)

sól

Przygotować nadzienie: mięso starannie obrać ze ścięgien i błon, łój obrać z błon, mięso i tłuszcz zemleć, wyrobić starannie dodając po trochu 6 łyżek zimnej wody. Masę przyprawić solą, pieprzem, czosnkiem i majerankiem. Przygotować ciasto: przesiać mąkę i w miseczce zarobić ciągnące się ciasto z jajem i wodą. Ciasto bardzo starannie wyrobić na gładką, lśniąca masę i wybić o stolnicę na sprężystą, nielepiącą się masę, przykryć i odstawić na jakiś czas. Sporządzić kołoduny: ciasto cienko wałkować partiami. Na cieście ułożyć rzędem, w odstępach, kuleczki z masy mięsnej wielkości laskowego orzecha. Rzędy kulek nakryć drugą połową ciasta. Kołoduny obciskać palcami dookoła mięsa, aby ciasto skleiło się; uważać, aby nadzienie nie dostało się pomiędzy warstwy sklejanego ciasta. Kołoduny wykrawać okrągłą, małą foremką (średnicy 4 cm). Ugotować kołoduny: zagotować wodę z solą, do wrzącej wody kłaść tyle kołodunów, aby swobodnie pływały: gotować powoli (ok. 3 min.). Ugotowane kołoduny wyjąć łyżką cedzakową, osączyć. Podawać w głębokim talerzu, zalane gorącym silnym rosółem z mięsa wołowego, baraniego lub czystym barszczem na mięsie.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD