Kołduny litewskie

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1277 razy.

Nadzienie:
40 dag tłustej baraniny (z udź ca)
12 dag tłustej wołowiny (od skrzydła)
5-8 dag białego łoju 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, lśniącą masę i wybić o stolnicę na sprężystą, nielepiącą się masę, przykryć i odstawić na jakiś czas. Sporządzić kołduny: ciasto cienko wałkować partiami. Na cieście ułożyć rzędem, w odstępach, kuleczki z masy mięsnej wielkości laskowego orzecha. Rzędy kulek nakryć drugą połową ciasta. Kołduny obciskać palcami dookoła mięsa, aby ciasto skleiło się; uważać , aby nadzienie nie dostało się pomiędzy warstwy sklejanego ciasta. Kołduny wykrawać okrągłą, małą foremką (średnicy 4 cm). Ugotować kołduny: zagotować wodę z solą, do wrzącej wody kłaść tyle kołdunów, aby swobodnie pływały: gotować powoli (ok. 3 min.). Ugotowane kołduny wyjąć łyżką cedzakową, osączyć . Podawać w głębokim talerzu, zalane gorącym silnym rosołem z mięsa wołowego, baraniego lub czystym barszczem na mięsie.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD