Kołduny litewskie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3262 razy.

Ciasto:

140g mąki wrocławskiej,

1/2 jaja,

woda

Nadzienie:

160g baraniny,

40g wołowiny,

10g cebuli,

5g czosnku,

majeranek,

pieprz

Zemleć mięso obrane ze ścięgien i błon, podlać zimną wodą, dodać przyprawy, czosnek roztarty z solą, drobno pokrojoną cebulę i starannie wyrobić na gładką masę. Przyrządzić ciasto pierogowe, po dokładnym wyrobieniu nakryć miska i pozostawić na kilkanaście minut. Nastawić wodę z solą. Ciasto rozwałkować , układać na nim gałki z mięsa wielkości orzecha laskowego, nakrywać ciastem, obcisnąć dookoła nadzienie, tak aby dobrze się skleiło, i wykrawać kołduny małą foremka. Wrzucać partiami do wrzącej osolonej wody, gotować kilka minut. Wyjmować łyżką cedzakową, osączyć i rozkładać na talerzu. Podając zalać gorącym rosołem.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>