
Kolduny po litewsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3321 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

Ciasto:

350 g maki,

1 male jajo,

ok. 135 ml letniej wody,

sol.

Farsz:

400 g poledwicy wolowej lub jagniecej lub obu tych mies w dowolnej proporcji,

250 g loju z nerki wolowej lub szpiku wolowego,

1 srednia cebula,

1 lyzka masla,

1-2 lyzeczki majeranku,

1/4 lyzeczki mielonego ziela angielskiego,

sol, 1/2 lyzeczki pieprzu.

Inne:

1 l rosolu.

1. Przygotowac farsz: mieso umyc, osuszyc, wyzylowac, posiekac drobno nozem lub

tasakiem na desce polanej zimna woda (kawalki poledwicy nie powinny byc wieksze od ziaren kaszy gryczanej). Odstawic i przykryc. Loj nerkowy oczyszcic z

blon, takze posiekac, a w razie potrzeby zemlec. Cebule sparzyc, utrzec na

tarce, przesmazyc na masle. Polaczyc mieso z lojem i cebula. Dodac pieprz,

majeranek i sol. Wymieszac. Jesli farsz jest za gesty, dodac troche rosolu.

Odstawic i przykryc.

2. Zagniesc ciasto na kolduny - podobnie jak na pierogi (patrz rozdzial "ogolne"), z tym, ze powinno byc nieco luzniejsze.

3. Ciasto rozwalkowac cienko, wykroic z niego male krazki srednicy ok. 4 cm. Na

kazdy nalozyc kuleczke farszu, zlozyc na pol, zlepic brzegi, polaczyc oba

rogi powstalego w ten sposob polksiezyc i zlepic. Farsz powinien miec, podobnie jak ciasto, temp. pokojowa.

4. Gotowac partiami w rosole lub osolonym wrzatk. Kiedy wyplyna, zdjac przykrywke, dogotowac (4-5 min). Wyjac lyzka cedzakowa, przelozyc na polmisek.

Podawac w glebokich talerzach z niewielka iloscia bardzo goracego, esencjonalnego rosolu (consomme). Dodanie do rosolu odrobiny masla podnosi smak potrawy.

- Kolduny można podać z barszczem czerwonym lub osobno jako pierożki. Jednak z rosółem są najsmaczniejsze. Tak właśnie jadano je na Litwie, tyle że nieco większe i w formie kulistej, po 5 na porcję rosółu. Rosół consommé jest to bardzo mocny rosół, odłuszczone i klarowane białkiem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 34.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)