
Kolduny ze sledziem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1915 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:

300 g filetow sledziowych,

40 g suszonych grzybow,

1 lyzka tartej bulki,

1 duza cebula,

40 g masla,

1 jajo,

sol, pieprz.

1. Grzyby gotowac (ok. 50 min) w wodzie, w ktorej sie moczyly. Osaczyc, wywar zachowac. Filety wymoczyc krotko w zimnej wodzie, po czym przetrzec przez sito. Cebule drobno posiekac.

2. Przygotowac farsz: cebule przesmazyc na masle na zloty kolor. Polaczyc w misce grzyby, sledzie i cebule, dodac rozmacone jajo, tarta bulke, pieprz i sol do smaku. Przykryc i odstawic.

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

niego krazki srednicy ok. 4 cm. Na kazdy krazek nalozyc farsz, zlozyc na pol, zlepic brzegi, potem podwinac i polaczyc oba rogi.

4. Gotowac w osolonym wrzatk. Kiedy wyplyna odkryc, zamieszac, gotowac jeszcze na niezbyt silnym ogniu 2-3 min. Wyjac lyzka cedzakowa, osaczyc, przelozyc na cieply polmisek. Podawac z maslem zrumienionym z tarta bulka lub podlane goracym wywarem grzybowym z odrobina masla.

- Zamiast sledzi mozna dodac do farszu 400 g filetow lub 500 g ryby ugotowanej z jarzynami. Po obraniu ryby z osci dalej postepowac, jak w podanym wyrzej przepisie, z tym ze suszone grzyby mozna zastapic swiezymi. W tym wypadku

najlepsze byłyby duszone rydze. Świeżych grzybow powinno być 10 razy tyle, co suszonych. Znany jest również wariant farszu popularnego w przedwojennym Lwowie: ze szczupaka (sandacza) przesmażonego z cebulą, 100 g utartego chrzanu, posiekanymi orzechami laskowymi (50 g) i odrobina śmietany.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 38.

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