
Kolduny ze swiezych grzybow

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1904 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 20 min.

Ciasto:

350 g maki,

1 male jajo,

ok. 135 ml letniej wody,

sol.

Farsz:

800 g swiezych borowikow,

2 srednie cebule,

2 jaja,

100 g masla,

1 lyzka tartrej bulki,

sol, pieprz.

1. Grzyby oczyszcic, oplukac, osaczyc na sicie, drobno posiekac. Drobno posiekana cebule przesmazyc na 2 lyzkach masla, dodac grzyby, dusic na malym ogniu

15-20 min. Podczas duszenia podlac kilkoma lyzkami rosolu lub wody.

2. Przygotowac farsz: uduszone grzyby osaczyc z nadmiaru sosu. Sos zachowac.

Ostudzic, przelozyc do miski, dodac tarta bulke, jaja. Doprawic sola i pieprzem, wymieszac, 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 kuleczke farszu, w

miare potrzeby rozciagajac ciasto. Zlozyc na pol, zlepic brzegi, potem podwinac i polaczyc oba rogi.

4. Gotowac w osolonym wrztku pod przykryciem. Kiedy wyplyna odkryc, zamieszac, gotowac jeszcze na niezbyt silnym ogniu 1-2 min. Wyjac lyzka cedzakowa do plaskiego zaroodpornego naczynia, podlac kilkoma lyzkami sosu, dodac

pozostale maslo, dusic w srednio nagrzanym piekarniku 10 min.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 40.

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