
Kolduny z miesem zapiekane pod beszamelem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2194 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

Ciasto:

350 g maki,

1 male jajo,

ok. 135 ml letniej wody,

sol.

Farsz:

350 g gotowanej lub pieczonej wolowiny,

100 g sloniny,

40 g czerstwej bulki,

1 srednia cebula,

40 g masla,

sol, pieprz.

Sos beszamelowy:

1 lyzka masla,

1 lyzka maki,

200 ml mleka,

50 ml slodkiej smietanki,

1 zoltko,

sol.

Inne:

40 g tartego parmezanu do posypania.

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

czesci. Przykryc, by nie obsychalo. Namoczyc bulke w przegotowanej wodzie

lub w mleku. W niewielkiej ilosci wody ugotowac slonine (20 min).

2. Przygotowac farsz: bulke wycisnac. Cebule posiekac drobno, przesmazyc na

zloty kolor. Mieso zemlec razem ze slonina, cebula i bulka. Przelozyc do

miski, dodac pieprz i sol. Wymieszac.

3. Ciasto rozwalkowac cienko. Wyciac krazki srednicy 4-5 cm. Nalozyc na nie

farsz, zlozyc na pol, zlepic brzegi, a potem polaczyc ze soba rogi.

4. Przygotować sos: rozpuścić na patelni masło, dodać maki, wymieszać. Rozprowadzić zimnym mlekiem, osolic i, ciągle mieszając, zagotować. Wlać śmietanę

z żółtkiem, krótko podgrzać nie doprowadzając do wrzenia.

5. Kolduny gotować w osolonym wrzasku. Kiedy wypłyną, odkryć, dogotować (1-2

min). Wyjąć łyżką cedzakową, osuszyć, ułożyć ściśle w dużym płaskim naczyniu. Zalać beszamelem, posypać parmezanem, zapiekać 15 min w piekarniku

ogrzanym do temp. 220°C.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 46.

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