
Kolduny z miesem zapiekane w bulionie z tartym se

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2650 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 55 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.

Inne:

200 ml rosolu (bulionu),

40 g parmezanu,

2 lyzki tartej bulki,

maslo do polania koldunow.

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). Ser zetrzec na tarce.

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 podwinac i zlepic ze soba rogi.

4. Gotowac w osolonym wrzatk. Kiedy wyplyna, zdjac pokrywke, dogotowac (1-2

min). Wyjac lyzka cedzakowa, ulozyc koliscie w plaskim, szerokim garnku.

Podlac bulionem, który powinien siegac do polowy wysokosci koldunow, posypac

tartym serem, nastepnie tarta bulka, polac roztopionym maslem. Zapiekac 15

min w piekarniku ogrzonym do temp. 220żC.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 44.

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