
Kolduny z mięsem zapiekane w bulionie z tartym serem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2537 razy.

Porcja dla 4 osób. Czas przygotowania: 55 min.

Ciasto:

350 g maki,

1 małe jajko,

ok. 135 ml letniej wody,

sol.

Farsz:

350 g gotowanej lub pieczonej wołowiny,

100 g słoniny,

40 g czerstwej bulki,

1 średnia cebula,

40 g masła,

sol, pieprz.

Inne:

200 ml rosolu (bulionu),

40 g parmezanu,

2 łyżki tartej bulki,

masło do polania koldunów.

1. Zagnieść ciasto na kolduny - podobnie jak na pierogi (patrz rozdział "ogólne"), z tym, że powinno być nieco luźniejsze. Podzielić na 2 lub więcej

części. Przykryć, by nie obsychało. Namoczyć bulkę w przegotowanej wodzie

lub w mleku. W niewielkiej ilości wody ugotować słoninę (20 min). Ser zetrzeć na tarce.

2. Przygotować farsz: bulkę wycisnąć. Cebule posiekać drobno, przesmażyć na

złoty kolor. Mięso zmielić razem ze słoniną, cebulą i bulką. Przenieść do

miski, dodać pieprz i sol. Wymieszać.

3. Ciasto rozwałkować cienko. Wyciąć krążki średnicy 4-5 cm. Nałożyć na nie

farsz, złożyć na pół, zlepiać brzozy, a potem podwinąć i zlepiać ze sobą rogic.

4. Gotować w osolonym wrzątku. Kiedy wypłynie, zdjąć pokrywkę, dogotować (1-2

min). Wyjąć łyżką cedzakową, ułożyć koliszczyki w płaskim, szerokim garnku.

Podlać bulionem, który powinien sięgać do połowy wysokości koldunów, posypać

tartym serem, następnie tartą bulką, polać roztopionym masłem. Zapiekać 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)