
Kolduny z serem (szaltanosy)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2347 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

Ciasto:

350 g maki,

1 male jajo,

ok. 135 ml letniej wody,

sol.

Farsz:

2 l kwasnego mleka (peznego),

2 l slodkiego mleka (peznego),

2 jaja,

sol.

Inne:

maslo do polania koldunow,

1 lyzka tartej bulki,

250 ml kwasnej smietany.

1. Rozbeltac w garnku kwasne mleko (powinno byc dobrze zsiadłe, nie wodniste),

po czym wlac wrzace slodkie mleko. Zamieszac, poczekac, az sie zwarzy. Wylac

na sito wylozone gaza, odstawic do odsaczenia na 1-2 godz.

2. 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.

3. Przygotowac farsz: jesli osaczony ser bedzie za rzadki, lekko odcisnac. Wbic

rozmaczone jaja. Doprawic sola, wymieszac.

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

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

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

min). Wyjac lyzka cedzakowa, osaczyc, przelozyc na ogrzany polmisek. Podac

polane roztopionym maslem ze zrumieniona tarta bulka. Osobno podac swieza

kwasna smietane.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 42.

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