
Kolduny z szynka i grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2090 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

Ciasto:

350 g maki,

1 male jajo,

ok. 135 ml letniej wody,

sol.

Farsz:

30 g tlustej szynki wedzonej,

100 g suszonych grzybow,

1 jajo,

1 srednia cebula,

30 g masla,

sol, pieprz.

Inne:

1 l rosolu,

20 g masla.

1. Umyte i namoczone grzyby ugotowac w malej ilosci osolonej wody (ok. 50 min).

Wyjac, osaczyc (wywar zostawic na zupe), pokroic bardzo drobno.

2. Przygotowac farsz: cebule pokroic drobno, przesmazyc na zloty kolor. Szynke

pokroic w plastry, drobno posiekac. Polaczyc z grzybami, jajem, dodac cebule, pieprz i sol do smaku. Wymieszac. Jesli farsz jest za suchy, wlac 1-2

lyzki wywaru grzybowego.

3. Zagniesc ciasto na kolduny - podobnie jak na pierogi (patrz rozdzial "ogolne"), z tym, ze powinno byc nieco luzniejsze. Ciasto rozwalkowac cienko,

wykroic z niego male krazki srednicy ok. 4 cm. Na kazdy nalozyc farsz, w

miare potrzeby naciagajac ciasto. Zlozyc na pol, zlepic brzegi, polaczyc oba

rogi powstalego w ten sposob polksiezyc i zlepic.

4. Gotowac partiami w osolonym wrztku pod przykryciem. Kiedy wyplyna, odkryc,

zmniejszyc ogien, dogotowac (2 min). Wyjac lyzka cedzakowa, przelozyc na

polmisek. Podawac w glebokich talerzach z bardzo goracym, odtluszczonym rosolem. Do kazdego talerza dodac kawalek masla deserowego.

- Mozna uzyc do farszu szynki gotowanej. Polaczenie jej z suszonymi grzybami

daje rowniez doskonaly efekt.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 36.

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