
Kołoduny litewskie

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1398 razy.

Wziąć kilo zrazowego mięsa, 40 deka łaju. Mięso uskrobać , rozetrzeć na masę, łój drobniutko w kostki pokrajać , wsypać soli, pieprzu, trochę majeranku, dużo utartej cebuli, poprzednio sparzonej gotującą wodą, wlać parę łyżek wody, wymieszać dobrze i niech tak poleży parę minut. Zarobić ciasto pszenne z jajami, pokrajać na kawałki, rozwałkować lub rozciągnąć ręką, nakłnąć farszu, obsmarować brzegi ciasta białkiem, zwinąć na podługowate pierożki, wrzucić do gotującej wody, gotować dość długo i wydać na stół w wodzie, w której się gotowały.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"