

KOŁDUNY

Wpisany przez Dana

poniedziałek, 12 lutego 2007 22:26 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 08:31

1 funt baraniny, 1/2 funta polędwicy, 1/2 funta łoju białego nerkowego, a lepiej jeszcze szpiku. Mięso usiekać nożem, nie maszynką, a szpik lub łój zemleć na maszynce, dodać **cebul**
i

przesmażonej z masłem na biało,

solu pieprzu, mały ząbek czosnku i nieco majeranku

. Z tak przygotowanego farszu robi się pierożki małe, aby jedząc nie krajać ich, wrzucać na gotującą się osoloną wodę, a skoro wypłyną wyjmować durszlakową łyżką do wazy, w którą poprzednio wlać 1 kwartę bulionu i podawać do stołu częściowo, gdyż tylko świeżo ugotowane są smaczne. Jedzą się na talerzach głębokich i na Litwie gospodyni każdemu kładzie z bulionem na talerz. Główną zaletą kołdunów jest ciasto cienkie i miękkie; strzec także należy przegotowania, gdyż mięso w pierożkach twardnieje i jest niedobre, suche.

wg Slavek Siegmund

;