



Kołduny w rosole

Autor: Danuta Piecyk

Danie: **Zupy, Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Ciasto

Z mąki, wody i szczypty soli, zagnieść ciasto, trochę wyrobić. Ciasto nie powinno kleić się do rąk, powinno być elastyczne, odstawić przykryte ściereczką na kilka minut. Rozwałkować ciasto bardzo cienko, kieliszkiem wykrawać koła, nakładać porcję farszu i zlepiać. Gotować kołduny w rosale, od wypłynięcia na wierzch przez ok. 3 minut. Podawać z bulionem.

Farsz

Mięsa mielone przełożyć do miski, dodać łój z nerki cielęcej. Następnie obrać ząbki czosnku i cebulę, czosnek przecisnąć przez praskę, cebulę pokroić w kostkę, zeszklić na maśle. Wymieszać farsz z przyprawami i bulionem. Schłodzić dobrze w lodówce.

Ciasto:

500 g mąki pszennej

½ skl. wody

Sól

Farsz:

10 dag mielonego mięsa baraniego

25 dag mielonego mięsa wołowego

10 dag łaju z nerki cielęcej

½ szkl. bulionu

1 łyżka masła łaciate

2 garście suszonego majeranku

Sól i pieprz

4 ząbki czosnku

2 cebule

Dodatkowo:

Bulion-koncentrat drobiowy do kołdunów