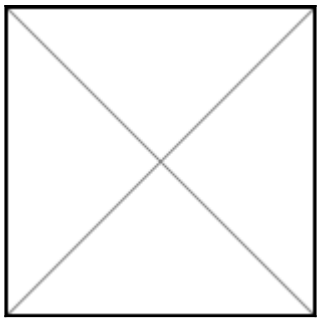

Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

# Kołduny litewskie

Podawać w głębokim talerzu, zalane gorącym silnym rosołem z mięsa wołowego, baraniego lub czystym barszczem na mięsie.

**Składniki:**

- łój wołowy nerkowy, 7 dag
- ząbek czosnku, 1 szt.
- wołowina , 12 dag
- baranina , 40 dag
- majeranek, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- woda, 17 dag
- jajka, 1.5 szt.
- mąka pszenna, 40 dag

**Sposób przygotowania:**

Przygotować nadzienie: mięso starannie obrać ze ścięgien i błon, łój obrać z błon, mięso i tłuszcz zemleć, wyrobić starannie dodając po trochu 6 łyżek zimnej wody. Masę przyprawić solą, pieprzem, czosnkiem i majerankiem. Przygotować ciasto: przesiać mąkę i w miseczce zarobić ciągnące się ciasto z jajem i wodą. Ciasto bardzo starannie wyrobić na gładką, lśniącą masę i wybić o stolnicę na sprężystą, ale lepiącą się masę, przykryć i odstawić na jakiś czas. Sporządzić kołduny: ciasto cienko wałkować partiami. Na cieście ułożyć rzędem, w odstępach, kuleczki z masy mięsnej wielkości laskowego orzecha. Rzędy kulek nakryć drugą połową ciasta. Kołduny obciskać palcami dookoła mięsa, aby ciasto skleiło się; uważać, aby nadzienie nie dostało się pomiędzy warstwy sklejanego ciasta. Kołduny wykrawać okrągłą, małą foremką (średnicy 4 cm). Ugotować kołduny: zagotować wodę z solą, do wrzącej wody kłaść tyle kołdunów, aby swobodnie pływały: gotować, powoli (ok. 3 min.). Ugotowanekołduny wyjąć łyżką cedzakową, osaczyć.