

KOŁDUNY LITEWSKIE / PIELMIENI ROSYJSKIE

Przepis na danie dla 4 osób za 30-35 zł.

Farsz z mielonego mięsa:

250 gr mięsa wołowego (łopatka)
250 gr mięsa wieprzowego (karkówka).
1 cebula
2 ząbki czosnek
pieprz, sól do smaku

Ciasto na kołduny / pielmieni:

500 ml wody przegotowanej i wystudzonej.
1 jajko
1 płaska łyżeczka soli
ok. 500 gr mąki pszennej

Dodatki do dania:

śmietana 18%
masło
ocet 10%

Sposób przygotowania:

Do wymieszanego mięsa dodać startą na drobnej tarce cebulę, wyciśnięty czosnek, dodać pieprz i sól do smaku. Wymieszać porządnie i odstawić na 10 minut. W misce połączyć jajko z wodą, dodać sól i dosypywać mąkę ciągle mieszając. Na stolnicy wysypać małą „górkę” z mąki i wylać już dosyć gęste ciasto z miski na „górkę”. Ugniatać dosypując mąkę, aż ciasto przestanie się kleić do rąk. Rozwałkować na płat ok. 2 mm grubości, przy pomocy małej szklanki o średnicy 4-5cm powycinać z ciasta krążki. Nastawić wodę do gotowania, wrzucając listek laurowy, 5 ziaren pieprzu i łyżeczkę soli. Przy pomocy widelca wkładać odpowiednią ilość farszu do krążków z ciasta. Zawinąć pierożek według własnego sposobu. Wrzucać do gotującej się wody po 10 szt. i gotować ok. 10 minut na średnim ogniu.

Kołduny podawać ze śmietaną lub masłem albo rozcieńczonym z wodą w stosunku 1:10 octem.