

KOŁDUNY LITEWSKIE

ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	30 dag.
jajko	1 sztuka
woda	1/2 szkl.
sól	- do smaku
Farsz:	
szpik	10 dag.
połędwica wołowa	20 dag.
baranina	20 dag.
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
majeranek	- do smaku
sól	- do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	- do smaku
Pieprz ziołowy mielony Prymat	- do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso połączyć i zmielić. Cebulę obrać, posiekać drobno. Czosnek utrzeć z solą. Do mięsa dodać cebulę, czosnek utarty z solą, sól, pieprz oraz majeranek oraz 2 łyżki wody. Wyrobić.

Do przesianej na stolnicę mąki dodać sól, wlać wodę, wbić jajko. Zagnieść ciasto. Cienko rozwałkować, wykrajać kwadraty, na środek nakładać farsz, pozlepiać brzegi. Gotować w słonej wodzie. SMACZNEGO !!

