

## Kołoduny Litewskie



**MARIUSZ18**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	40 dkg
<b>jajko</b>	1
<b>woda</b>	3/4 ml
<b>cebula</b>	1
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>ziele angielskie</b>	1/4 łyżeczki
<b>wieprzowina</b>	45 (chuda)
<b>wołowina</b>	45 (chuda)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć i zmielić. Cebule obrać i pokroić w bardzo drobną kostkę, lub również zmielić w maszynce do mięsa. Zeszklić na oliwie. Składniki połączyć i dokładnie wymieszać. Podprawić solą, pieprzem, majerankiem i mielonym ziele angielskim. Z mąki jajka i wody zagnieść ciasto (jak na pierogi). Przełożyć na stolnicę i cienko rozwałkować. Szklanką wykroić krążki. Na każdy położyć łyżeczkę farszu. Złożyć na pół i dokładnie zlepiać brzegi uważając aby w miejsca zlepiania nie dostał się farsz. Gotować na rosolu lub w osolonej wodzie. Podawać z barszczem lub tłuszczem :)