

Marzenie o kołodunach :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

**2 szklanki dobrego mocnego rosółu wołowo- drobiowego
(najlepiej z kurą)**

**5 dag łożu baraniego (nerkowego) zmielonego (w moim
przypadku granulowanego)**

masło

1/2 łyżki + 1 łyżka do
gotowania koł

połędwica wołowa

10 dag

jajko

1 szt.

woda

2 łyżki

sól

1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Polędwicę usiekać tasakiem tak drobno by była prawie tak rozdrobniona jak mielona .Cebulę utrzeć na tarce lub bardzo drobno pokroić i zeszklić na maśle .Wymieszać wołowinę , cebulę , łoż .Doprawić solą , pieprzem , majerankiem (dużo majeranku) .

Zagnieść ciasto z jajka, wody, szczypty soli .Rozwałkować cienko. Wykrawać małe krążki - kieliszkiem do jajek na miękko .Na każdy kłasc kulkę farszu .Zlepiac jak małe pierożki .Gotować na osolonym wrzątku z dodatkiem masła przez 4 minuty od wypłynięcia . Wyjąć łyżką cedzakową .Podawać zaraz po ugotowaniu zalane małą ilością gorącego rosółu.

Z tej porcji wychodzi ok. 50 sztuk kołodunów