Marzenie o kołdunach :



BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

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

5 dag łoju baraniego (nerkowego) zmielonego (w moim przypadku granulowanego)

masło	1/2 łyżki + 1 łyżka do gotowania koł
polędwica 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 , łój .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 kłaść kulkę farszu .Zlepiać jak małe pierożki .Gotować na osolonym wrzątku z dodatkiem masła przez 4 minuty od wypłynięcia . Wyjąć łyżka cedzakową .Podawać zaraz po ugotowaniu zalane małą ilością gorącego rosołu.

Z tej porcji wychodzi ok. 50 sztuk kołdunów