

Kołoduny tatarskie w rosole z baranen na czele :)



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka 2 szkl

Farsz:

udziec barani 200 g

barani łój nerkowy 200 g

sól, sukier, pieprz

Majeranek suszony Prymat 1 łyżeczka

czosnek 1 ząbek

rosół wołowy 2 litry

woda 2/3 (gotowana, posolona)

polędwica wołowa 200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki i przegotowanej, osolonej wody zarób ciągnące się ciasto. Wrabiaj je około godziny. Gdy ciasto będzie lśniące i sprężyste – wbijaj je o stolnicę ze wszystkich stron. Potem przykryj ściereczką i odłóż na godzinę. Wołowinę, baraninę oczyść ze ścięgien i błon, łój schłódź w lodówce. Mięsa drobno pokrój, łój zetrzyj na tarce i połącz go z mięsem, cukrem i roztartym czosnkiem. Przypraw. Farsz rozrób ręką z kilkoma łyżkami rosółu. Ciasto rozwałkuj na placek i szklanką wykrój krążki. Na każdym połóż farsz i skleij zwilżając brzegi. Kołoduny kładź na wrzący rosół i gotuj na małym ogniu przez 3-5 minut.