



KOŁDUNY LITEWSKIE

Składniki (farsz):

- 200 gram mielonego (na grubych oczkach) mięsa baraniego
- 200 gram mielonego (na grubych oczkach) mięsa wieprzowego
- 100 gram łoju
- 1 biała cebula pokrojona w kostkę i podsmażona
- 30 ml oleju
- sól
- pieprz czarny
- majeranek
- 10 ziaren rozdrobnionego w moździerzu ziela angielskiego
- 1 łyżka zmiksowanego czosnku lub zmiążdżonego czosnku

Składniki (ciasto):

- 1 kg mąki bezglutenowej *Mehl* firmy *Dr. Schär*
- 3-4 łyżki oleju
- 1 jajko
- sól
- cukier
- 250-300 ml wrzącej wody

Wykonanie farszu:

- mięso baranie i wieprzowe wymieszać z łojem i przesmażoną na oleju cebulą
- doprawić solą, pieprzem, majerankiem, ziele angielskim i czosnkiem
- wymieszać na jednolitą masę i formować małe kuleczki (aby masa nie kleiła się do rąk; podczas formowania dłonie można moczyć w zimnej wodzie)
- gotowe kuleczki układać na talerzu

Wykonanie ciasta:

- do miski wsypać połowę mąki i zaparzać wrzącą wodą mieszając łyżką drewnianą
- dodać olej, sól, cukier
- gdy ciasto lekko przestygnie dodać całe jajko i wyrobić na jednolitą masę
- przełożyć ciasto na stolnicę i właczać pozostałą część mąki do ciasta zagarniając do środka
- uformować kulę, włożyć do woreczka foliowego i zostawić na kilka minut w lodówce
- rozwałkować ciasto na stolnicy, wycinać małe okręgi i faszerować mięsem (dokładnie zlepiać brzegi aby podczas gotowania kołduny się nie rozpadły)
- pierożki gotować w osolonej wodzie z odrobiną oleju
- czas gotowania około 4-5 minut od wypłynięcia
- wyciągnąć jednego pierożka, przekroić i sprawdzić czy mięso się ugotowało

Przepis autorstwa Mistrza Kulinarnego Marcina Szukaja – Członka Zarządu EURO-TOQUES.