

ŚMICHY - CHICHY

■ W HOTELU

Do hotelu wchodzi para i prosi o dwuosobowy pokój.

- Czy państwo są po ślubie? - pyta recepcjonistka.

- Ależ tak! I to oboje!

■ NIE BYŁ

- Dlaczego ja cię nie widziałem wczoraj w pracy? - pyta majster robotnika.

- To pewnie dlatego, że mnie wczoraj nie było...

■ PIES

- Zabiłem psa.

- Wściekły?

- No, zadowolony to on nie był...

■ W KSIĘGARNI

Do księgarni wchodzi

POLECAM



Paweł Adamowicz
przewodniczący
Rady Miasta Gdańska
Kołoduny

Czas przygotowania: ok. 50 min.

Dla 3 osób

Składniki:

20 dag baraniny, 20 dag polędwiny wołowej, 20 dag łoju nerkowego lub szpiku, 10 dag cebuli, masło, sól, pieprz, majeranek (jeżeli ktoś lubi, może być ząbek czosnku), pół kg mąki, 1 jajo, 1 żółtko, woda

Wykonanie:

Mięso posiekać na gładką masę (można zemleć, ale kołoduny tracą na smaku). Dodać cebulę pokrojoną i usmażoną na maśle. Przyprawić solą, pieprzem i majerankiem, dodać także czosnek. Całość dobrze wymieszać, rozetrzeć drewnianą łyżką, aż masa dokładnie się połączy. Jeżeli jest za sucha, można wlać parę łyżek wody. Z tak przygotowanego farszu lepimy malutkie pierożki, aby można je było jeść w całości. Kołoduny wrzucamy pojedynczo do gotującej wody i gotujemy 3-5 minut. Należy pilnować, żeby się one nie przegotowały, gdyż wtedy mięso twardnieje, jest suche i niesmaczne. Dobre kołoduny powinny mieć ciasto cienkie i miękkie. Można je podawać w rosole lub jeść polane masłem z tartą bułką, popijając nalewką litewską.

Smacznego!