



Kołoduny z mięsem

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- gorąca woda - 250 gramów
- jajko - 1 sztuka
- oliwa - 1 łyżeczka
- mąka pszenna - 510 gramów
- wołowina - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- marchewka - 1 sztuka
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Farsz: Cebulkę posiekać i zeszklić na oliwie. Dodać startą marchewkę, chwilę podsmażyć. Zmieszać lub drobno posiekać surową wołowinę, dodać warzywa i przyprawy. Wymieszać.
2. Ciasto: Połączyć wszystkie składniki, wyrobić gładkie ciasto. Podzielić na 4 części - 3 zawinąć w wilgotną ściereczkę, by nie przysychało, 1 rozwałkować na cienki placek. Wykroić krążki, na każdy nałożyć trochę farszu, dokładnie zlepić brzegi.
3. Gotować w osolonym wrzątku ok. 7min. od wypłynięcia. Podawać ze smażoną cebulką i np. skwarkami z boczku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl