

Naminiai koldūnai su triušiena ir baravykų - šoninės padažu



Gaminimas

1. Į dubenį dedame persijotus miltus, beriame žiupsnelį ciberžolės, pamaišome. Pilame plaktą kiaušinį. Į kitą dubenį beriame po žiupsnelį druskos ir cukraus, dedame smulkiai pjaustyto sviesto ir užpilame verdančio vandens. Pamaišome kol sviestas ištirpsta ir supilame į miltus. Išminkome tešlą. Ją paliekame 30 minučių pastovėti ant stalo įsuktą į maistinę plėvelę.
2. Ši tešla yra nelipni, elastinga, šilkinė. Man ji pati mėgstamiausia.
3. Į dubenį dedame **smulkintą triušieną**, smulkiai supjaustytą svogūną ir česnaką, beriame druskos, pipirų ir petražolių. Pilame sultinio arba vandens. Išmaišome.
4. Ant stalo beriame miltų, dedame tešlą ir labai plonai iškočiojame. Žiedo ar stiklinės pagalba išspaudžiame apskritimus, dedame įdarą ir užlankstome krašteliu.
5. Keptuvėje įkaitiname aliejų ir jame apkepiname smulkintą šoninę, svogūną, česnaką ir atitirpintus baravykus. Pilame grietinėlę, beriame prieskonius ir pakaitiname kol sutirštėja.
6. Aš koldūnus verdu sultinyje, tai jiems suteikia dar daugiau skonio ir aromato. Šiuos koldūnus verdu apie 5 minutes nuo iškilimo į paviršių.

Skanaus Jums linki Aurimėlis!

Už receptą ir nuotraukas dėkojame [Aurimėlio virtuvė](#)

[Atgal į receptų sąrašą](#)

INGREDIENTAI

600 g	miltų
250 g	verdančio vandens
50 g	sviesto
1 didelio	kiaušinio
Po žiupsnelį	druskos ir cukraus
Žiupsnelio	ciberžolės.
	[darui reikės:
500 g	Lapino puota smulkintos triušienos
1 didesnio	svogūno
2 skiltelių	česnako
žiupsnelis	Druskos, pipirų, petražolių
100 g	sultinio arba vandens
	Padažui reikės:
500 g	šaldytų arba šviežių baravykų;
200 g	rūkytos šoninės (naudojau karšto rūkymo);
1	svogūno
1 skiltelės	česnako
1 a.š.	Persilado prieskonių, pipirų
50 g	grietinėlių

ryšelio	krapų
	Aliejaus kepimui

Atsiųsta iš: www.balticlarus.lt/lt/lapino-puota/receptai/triusiena/naminiai-koldunai-su-triusiena-ir-baravyku-sonines-padazu.htm?tpl=pdf&type=fox