

## Naminiai koldūnai su triušiena



### Gaminimas

Miltuose padarykite duobutę ir sudėkite 3 trynius. Su šakute pamaišydami vis įmaišykite miltų ir maišykite tol, kol kiaušiniai susigers į miltus. Kai tešla taps sausa, supilti vandenį ir pradėti minkyti tešlą su rankomis. Tešla turi būti kietoka. Minkykite apie 20 min. ir suminkę leiskite pasiilsėti tešlai 30 min.

Kol tešla ilsisi, gaminame įdarą. Į faršą dedame smulkintą svogūną, prieskonius, kiaušinį ir kefyrą ir gerai suminkyti. Kefyras padės tešlai geriau sukibti.

Gaminame koldūnus. Tešlą iškočiojame 3 mm storio blyną ir stiklinės pagalba išspaudžiame rutuliukus. Su šaukšteliu dedame faršo masės į rutuliuko vidurį ir formuojame koldūnus.

Į vandenį beriame kelis nemaltus pipirus, druskos ir kelis lauro lapus. Kai vanduo užvirs, dedame koldūnus ir verdame 10 min. arba kol koldūnai išverda.

Už receptą dėkojame Samčio užrašams.

[Atgal į receptų sąrašą](#)



### INGREDIENTAI

|             |                                     |
|-------------|-------------------------------------|
| 3 stiklinės | miltų                               |
| 3 vnt       | kiaušiniai                          |
| žiupsnelis  | druskos                             |
| 1 stiklinė  | šilto vandens                       |
|             | Įdarui:                             |
| 550 g       | Lapino puotos smulkintos triušienos |
| 1 vnt       | svogūnas                            |
| 3 šaukštai  | kefyro                              |
| 1 vnt       | kiaušinis                           |
| pagal skonį | druskos ir maltų pipirų             |