

Koldūnai

Gaminimas: išplakti kiaušinį su druska, sudėti miltus ir įpilti vandenį, ir gautą tešlą gerai išminkyti. Išminkius tešlą, ją iškočioti ir formuoti koldūnus. Virti apie 10 minučių pasūdytame vandenyje.

Manoma, kad XVIa. buvo valgomi iš miltų padaryti patiekalai.

Reikės: apie 300 g. miltų, 150 mililitrų vandens, 1 kiaušinio ir žiupsnelio druskos, apie 500 g faršo (tinka kiauliena, vištiena) ir prieskonių jam pagardinti.