

Kołoduny

Ta potrawa jest bardzo wyborną, zawsze się podaje najpierwszą i tylko przed barszczami, dlatego też smakuje. Są tacy amatorowie, że po sześćdziesiąt sztuk konsumują, a zatem dobra gospodyni powinna robić dużą proporcją licząc najmniej, w ogóle na osobę po piętnaście sztuk.

Wziąć dwa funty chudego, wołowego mięsa, dobrze oczyścić z plew i żył, najdrobniej usiekać lub w drewnianym moździerzem utłuc na miazgę. Z dwóch funtów nerkowego łoju zdarłszy wierzchnią plewę, usiekać też lub najdrobniej utłuc, i zmieszawszy z mięsem, razem siekać długo, żeby się formowało jakby ciasto. Wtenczas włożyć siekaninę do miski, dodać trochę tłuczonego, prostego pieprzu, nieco angielskiego i muszkatołowej gałki, posolić i jeszcze łyżką wymieszać. Potem zrobiwszy praśne ciasto na wodzie, dodawszy jednakowoż z parę jaj aby mocne było, rozwałkować na stolnicy jakby na obwarzanki: i pokrajać na małe sztuczki wielkości orzecha włoskiego. Z każdej sztuczki rękami wyrobić krążki cienkie, obracając w palcach od siebie do dołu, i gdy krążki już będą gotowe, nakładać w środek przygotowany farsz, złączywszy brzegi zakręcać ku sobie zgrabnie lub obciąć ostrogą, a po zrobieniu wszystkich kołodunów, spuszczać one do wrzącej wody po jednym i gotować póki wypłyną na wierzch, to oznacza, że już się ugotowały. Z ostrożnością wyjmować na półmisek łyżką durszlakową, i podawać do stołu gorące.

Oddzielnie podaje się chrzan zaprawiony w ten sposób: do szklanki chrzanu utartego i rozwiedzionego octem, a żeby był rzadkawy, wsypać jedną łyżeczkę soli i dwie łyżeczki drobnego cukru: dobrze wymieszać. Wziąwszy łyżką całego kołoduna nakłada się na wierzch małą łyżeczkę chrzanu i tak się konsumuje.

Inni te kołoduny zalewają wrzącym masłem i obsypują parmezanem, lecz to nie jest gustownie.

Wydoskonalona kucharka zawierająca w sobie opisanie potraw i różnych napojów oraz sekreta toaletowe, nowe sposoby prania bielizny i szali, Warszawa 1847
