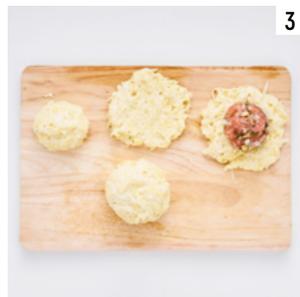




1  
Картофель натрите на крупной терке и хорошо отожмите. Грибы и лук мелко нарежьте. Картофельную массу выложите в миску, добавьте муку, посолите и поперчите по вкусу. Вымешивайте смесь 2-3 минуты. Сформируйте из нее 6 шариков, каждый разомните в плоский кружок.



2  
Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Лук и грибы переложите на сковороду и жарьте на сильном огне 2-3 минуты.



3  
Фарш смешайте с луком, грибами, кориандром и зеленью, посолите и поперчите по вкусу. В середину картофельной массы выложите начинку. Скатайте в шарик так, чтобы начинка была внутри.



4  
В кастрюле вскипятите воду, посолите и отваривайте колдуны 3-4 минуты.

Разогрейте сковороду и сбрызните растительным маслом. Обжаривайте колдуны на среднем огне, накрыв крышкой, 10-12 минут, периодически переворачивая.



5  
Подавайте горячие колдуны с грибами и фаршем со сметаной.