
Uszka z grzybami

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1118 razy.

Nadzienie:

5 dag grzybów suszonych

2 dag cebuli

3 dag tłuszczu

sól

pieprz

1 białko

1 dag bułki tartej

Ciasto:

20 dag mąki

1 1/2 jaja

sól

2 łyżki wody

Sporządzić nadzienie: grzyby umyć starannie w ciepłej wodzie, ugotować w wywarze z przyprawami, odcedzić ; miękkie grzyby zemleć lub posiekać wywar zużyć do zupy lub sosu. Cebulę pokrajać , lekko zrumienić na tłuszczu. Grzyby przysmażyć ze zrumienioną cebulą, dodać sól, pieprz do smaku, dodać bułki tartej, ostudzić , wymieszać z białkiem. Nastawić osoloną wodę do ugotowania uszek. Sporządzić ciasto, cienko wywałkować , pokrajać na kwadratowe kawałki (3 cm x 3 cm). Na kwadraciki nakładać nadzienie, zlepić w trójkąty, po czym zlepić dwa przeciwległe wierzchołki ze sobą. Ugotować wkładając do wrzącej wody, odcedzić i przelać gorącą wodą. Podawać do barszczu czystego, zupy grzybowej, kapuśniaku, zupy grochowej.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD