
Uszka do barszczu

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2783 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 6 + 1 godz.

Ciasto:

150 g maki,

1 male jajo,

1-2 łyżki letniej wody,

sol.

Farsz:

60 g suszonych grzybow,

1 srednia cebula,

40 g masla,

1 jajo,

1 łyżka tartnej bulki,

sol, pieprz.

1. Grzyby dokładnie umyc, zalac niewielka iloscia wody, moczyć 5-6 godz. Gotowac w tej samej wodzie, az beda miekkie (ok. 50 min). Wyjac, osaczyc, posiekac bardzo drobno. Wywar zachowac. Cebule obrac, drobno posiekac.

2. Przygotowac ciasto: make przesiac, dodac jajo, sol i, stopniowo wlewajac wode, zarobic ciasto nozem, a potem zagniesc rekoma. Podzielic na 2 czesci,

przykryc, by nie obsychalo.

3. Przygotowac farsz: drobno posiekana cebule i grzyby przesmazyc na masle. Dodac jajo, tarta bulke, pieprz, sol. Starannie wymieszac, ostudzic.

4. Ciasto rozwalkowac cienko, pokroic na kwadraty o boku 4 cm. Na kazdy polozyc

kulke farszu, zlozyc po przekatnej, zlepic brzegi. Z powstalych trojkatow

formowac uszka - laczac ze soba dwa przeciwlegle rogi.

5. Gotowac w osolonym wrztku pod przykryciem. Kiedy wyplyna, zamieszac, odkryc

i dogotowac (1-2 min). Wyjac łyżka cedzakowa, osaczyc, przelozyc do wazy, do

ktorej wlac goracy czerwony barszcz.

- Uszka podaje sie rowniez do rosolu i czystej zupy grzybowej.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 48.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)