
Uszka z grzybami 2

Dodano: 2000-08-02 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2446 razy.

5 dkg suszonych grzybow moczysz cala noc, potem w tej samej wodzie gotujesz, studzisz i przepuszczasz przez maszynke do miesa.

Na patelni smazysz 1 cebule drobo pokrojona, gdy zmieknie dodajesz grzyby i troche wywaru (nie moze byc za suche), solisz i pieprzysz do smaku.

Na stolnicy wsypujesz make(okolo 2 szklanek), polewasz wrzatkciem, caly czas siekajac nozem. Gdy wystygnie, dodajesz jajko, wyrabiasz na jednolita mase (jak za twarde - mozna dolac zimnej wody), walkujesz, kroisz male kwadraciki, nadziewasz i formujesz uszka (na srodek kwadratu nakladasz farsz, skladasz po przekatnej, sklejasz, a dwa rogi sklejasz ze sobo na ksztalt obraczki).

Wszystko gotujesz w osolonej wodzie, zalewasz barszczem - i gotowe..

Joanna

From: "Joanna" <joannaz@promail.pl>