
Uszka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2378 razy.

CIASTO :

20 dag. mąki,

1 jajko,

sól.

FARSZ :

8 dag. suszonych grzybów,

1 cebula,

1 jajko,

2 łyżki masła,

1 łyżka bułki tartej,

szczypta soli,

pieprz.

PRZYGOTOWANIE CIASTA :

z mąki, jajka, małej ilości wody i soli zagnieść ciasto.

PRZYGOTOWANIE FARSZU :

grzyby (ugotowane w wywarze na barszcz) posiekać .

Cebulę obrać i również bardzo drobno posiekać , a następnie podsmażyć na maśle, dodać grzyby, wymieszać i podsmażyć . Dodać bułkę tartą, jajko, sól i pieprz. Farsz

dobrze wymieszać .

Ciasto rozwałkować na stolnicy oprószonej mąką. Pokroić

na kwadraciki 4 x 4 cm. Na każdy kawałek ciasta kłaść

łyżeczką farsz. Kwadraciki składać po przekątnej, zlepić

brzegi, a następnie zlepić razem dwa przeciwległe rogi.

Uszka wrzucić do osolonego wrzątku i gotować 3-5 min.

Wyjąć , gdy wypłyną na wierzch.