
Uszka do barszczu

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1103 razy.

Usiekać drobno wołowej pieczeni lub gotowanego mięsa i dobrać trochę świeżej słoniny. Zasmażyć łyżkę masła z utartą cebulą, włożyć siekane mięso, 2 grzybki drobno usiekane, podlać trochę smakiem grzybowym, osolić, opieprzyć, wsypać tartej bułki, wbić dwa jaja i wszystko razem doskonale wymieszać na ogniu, aby się zagrzało. Zagnieść ciasto na 1 jajku i tyleż wody, lecz nie za twardo, rozwałkować krajać kwadratowe kawałki nieduże, na każdy położyć trochę farszu; brzegi posmarować wodą, złożyć przez pół w kształcie chustki, dwa przeciwległe końce zawinąć a utworzy się uszko. Wrzucić na gotującą osoloną wodę i jak spłyną, są gotowe.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"