

Barszcz czerwony i uszka z grzybami .*



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

buraki	1 kg
jabłka	120 g
ząbki czosnku	4 szt
ocet	4 łyżki
ziela angielskiego Prymat mielone	
cukier	
pomidor bez skóry	1 szt
mąka	100 g
jajko	1 szt
oliwa	do smażenia
cebula	20 g
borowiki	40 g
sól morska	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Przygotowanie barszczu: Buraki i włoszczyznę umyć i obrać, a następnie pokroić w cienkie plastry. Dodać czosnek w łupinach, jabłka, liść laurowy, ziele angielskie i pieprz ziarnisty. Całość zalać wodą, zagotować, doprawić solą, cukrem, octem i majerankiem, a następnie jeszcze przez chwilę gotować na wolnym ogniu i zestawić z ognia. Następnego dnia barszcz odcedzić.

- KROK 3 Ze 100 g mąki, pół szklanki wody, szczypty soli i jajka przygotować ciasto pierogowe. Borowiki pokroić w kostkę, podsmażyć z cebulą, doprawić do smaku solą i pieprzem.
- KROK 4 Ciasto rozwałkować, podzielić na małe kwadraty, położyć na nich farsz, uformować uszka, a następnie ugotować je we wrzącej, osolonej wodzie.
- KROK 5 Uszka podajemy w bulionówkach z gorącym barszczem.