

Barszcz czerwony z uszkami



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

burak	1,5 kg
czosnek	4 ząbki
chleb razowy	2 kromki
majeranek	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cukier	do smaku
uszka	
mąka	2 szklanki
sól	do smaku
Farsz:	
cebula	1 sztuka
olej	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	4 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
woda letnia	1/2 szklanki
grzyby suszone	20 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kilogram ziemniaków razem z czosnkiem i chlebem włożyć do słoja, zalać dwoma litrami osolonej letniej wody i przykryte odstawić w ciepłe miejsce na 4 dni. 1/2 kg buraków obrać, pokroić i zalać wodą, gotować przez pół godziny. Dodać przecedzony zakwas, zagotować, przyprawić. Grzyby namoczyć na noc. Później ugotować, zmielić. Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić, dodać razem z bułką tartą do grzybów. Doprawić i wymieszać. Z mąki, soli i wody zagnieść ciasto. Rozwałkować, powycinać krążki. Na każdym nałożyć trochę nadzienia zlepić, gotować kilka minut. Uszka dodajemy do barszczu i podajemy gorące.