

Barszcz z uszkami



ANDZIORKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

buraki czerwone	1,5 kg
grzyby suszone	15 dag
sól, pieprz, cukier, majeranek, czosnek	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 dag
cebula	1 sztuka
mąka	szklanka
jajko	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Barszcz: Grzyby umyć a następnie namoczyć na noc w 1/2 l wody, rano ugotować
2. Buraki obrać, pokroić, zalać 2 litrami wody, dodać ziele angielskie i gotować 40-50 minut, wlać wywar z grzybów, podgrzać, posypać majerankiem i przyprawić octem, solą, pieprzem, cukrem i zmiażdżonym czosnkiem.
3. Uszka: zrobić farsz: zemieć ugotowane grzyby (można zastąpić usmażonymi pieczarkami), dodać bułkę tartą, pokrojoną drobno i usmażoną na oleju cebulę, przyprawić solą i pieprzem
4. Ciasto: zagnieść mąkę z jajkiem, szczyptą soli i ok 1/3 szklanki wodą, by powstało miękkie, elastyczne ciasto, rozwałkować cienko na posypanej mąką stolnicy i pociąć na kwadraty i na każdy kwadrat nałożyć odrobinę farszu - dokładnie zlepić
5. gotować w osolonej wodzie ok 3 minut od wypłynięcia