

Uzka



HANNA992



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
pieczarki	0,5 kg
boczek	15 dag
cebuli	1 sztuka
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
woda	3/4 (gorąca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO

Wsypać mąkę i wlać wodę, wyrobić ciasto tak by odchodziło od miski (w razie czego można dodać wody lub mąki).

FARSZ

Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć, dodać pieczarki pokrojone w plastry oraz cebule.

Wszystko chwile dusić aż wyparuje woda.

Odstawić do wystygnięcia. Potem farsz zmielić i dodać bułkę tartą. Wyrobić.

Ciasto podzielić na porcję. Z rozwałkowanej porcji wykrajać koła pożądanej wielkości. Nałożyć farsz i skleić jak pierogi,

a potem na małym palcu skleić dwa brzegi.

Można od razu ugotować lub zamrozić.