Uszka

AIDA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki	20 dag
żółtko surowe	1 szt.
masła	1 łyżeczka
suszonych grzybów lub pieczarek	20 dag
cebule	2-3 szt.
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
śmietany	2 łyżki
sól i pieprz	do smaku
oliwa	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

grzyby umyć, zalać wodą, pozostawić na godzinę a następnie ugotować do miękkości w tej samej wodzie; po ostudzeniu zemleć /// pieczarki obrać zetrzeć na drobnej tarce

cebulę pokrajać jak najdrobniej, osolić i wrzucić na suchą patelnię, podgrzać, mieszając od czasu do czasu;gdy cebulka zmięknie i zacznie żółknąć dodać oliwę lub masło i zrumienić na jasny kolor; następnie dodać grzyby/pieczarki, śmietanę; wymieszać, dusić chwilę; wsypać tartą bułkę (gdyby masa była zbyt gęsta dodać wywaru z grzybów); przyprawić solą i pieprzem; chwilkę poddusić wszystko razem; odstawić z gazu

mąkę, masło i żółtko + nieco ciepłej przegotowanej wody wymieszać razem i zarobić elastyczne ciasto;rozwałkować cienko, posypując mąką;placek pokrajać w kwadraty i na każdy nakładać farsz

składać tak aby powstał trójkąt, dokładnie zlepić boki; dolne końcówki połaczyć razem ze sobą (dość mocno aby się nie rozkleiły podczas gotowania)

wkładajać do wrzącej osolonej wody; gotować 3-4 minuty od wypłynięcia; odcedzić; wyłożyć na półmisek i skropić masłem ew wystudzić i zamrozić