

## uszka z mięsem



**PAWEL007**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

**Nadzienie:**

**gotowane mięso** 20 dkg

**cebula biała** 5 dkg

**sól, pieprz**

**Ciasto:**

**mąka** 15 dag

**4-5 wody**

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

cebule drobno posiekać i zeszklić na maśle.zmilić razem z mięsem w maszynce do mięsa.doprawić.z mąki i ciepłej wody zagnieść energicznie ciasto jak na pierogi.rozwałkować cienko,pokroić na kawałki o szerokości 3-4 cm.nałożyć nadzienie,złożyć kwadraty po przekątnej,zlepić brzegi.dwa rogi u podstawy zlepić.ugotować w dużej ilości wody.