

Uszka z gotowanym mięsem i marchewką



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	30 dag
oliwa	1 łyżka
mięso gotowane	20-25 dag
marchewka z rosołu	1 szt
cebula	1 szt
smalec	2 łyżki
boczek wędzony	10 dag
sól	do smaku
pieprz	do smaku
przyprawa Przyprawa do zup Kucharek-	do smaku
woda	150 (ciepła)

SPÓSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotowane mięso przemielić w maszynce, Na patelni rozgrzać 1 łyżkę smalcu, zeszklić posiekaną cebulę, dodać zmielone mięso, utartą na tarce marchewkę. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą maggi, wymieszać i chwilę podsmażyć. Boczek pokroić w kostkę i usmażyć na łyżce smalcu. Z mąki, ciepłej wody, oliwy i szczypty soli zagnieść elastyczne ciasto jak na pierogi. Ciasto cienko rozwałkować i pokroić w kwadraty o szerokości 3-4 cm. Na każdy kawałek ciasta łyżeczką nałożyć nadzienie, złożyć po przekątnej i zlepiać brzegi. Włożyć do wrzącej osolonej wody, gotować około 5 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię.