

Uszka z grzybami do barszczu



OLA1984



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	300 gramów
sól	1/2 łyżeczka
żółtko jajek	1 sztuka
masło stopione	1 łyżka
grzyby suszone	150 gram
cebula	1 sztuka
olej	2 łyżka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cukier	1/2 łyżeczka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżka
białko	1 sztuka
woda	150 (wrząca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Grzyby namoczyć w ciepłej wodzie przez noc. Wodę odlać, a grzyby zalać czystą wodą. Gotować do miękkości. Odcedzić i odcisnąć z wody. Posiekać bardzo drobno. Na patelni rozgrzać łyżkę oleju. Dodać pokrojoną w bardzo drobną kostkę cebulę, doprawić solą i cukrem. Chwilę podsmażyć do lekkiego zrumienienia. Cebulę połączyć z grzybami. Farsz doprawić na pikantnie solą i pieprzem. Wymieszać z białkiem, łyżką oleju i tartą bułką. Odstawić do przegrzienia.

- KROK 2 Składniki ciasta zagnieść ręcznie lub w robocie. Ciasto rozwałkować bardzo cienko i za pomocą kieliszka (np. do czerwonego wina) wykrawać koła. Nakładać farsz i lepić jak pierogi. Końce zlepić i formować uszka.
- KROK 3 Gotować w dużej ilości osolonej wody z dodatkiem łyżki oleju. Podawać z czerwonym barszczem.