Uszka z grzybowym farszem

CUKIERECZEK

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

grzyby suszone	1 szklanka
masło	1 łyżka
sól, pieprz	1 szczypta
mąka	1 szklanka
Sól do ciasta	1 szczypta
żółtko jajek	1 szt
oliwa	1 łyżka
woda	1/2 szklanki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane grzyby drobno siekamy lub przepuszczamy przez maszynkę. Następnie posiekaną cebulę zasmażamy na maśle, gdy się zeszkli, łączymy z grzybami, całość przez chwilę zasmażamy, dodajemy przyprawy, tartą bułkę, odstawiamy do wychłodzenia. Wszystkie składniki na ciasto wkładamy do malaksera, wyrobione, gładkie i sprężyste ciasto pozostawiamy na 10 minut. Na posypanej mąką stolnicy rozwałkujemy 2 cienkie placki, kroimy w kwadraty o boku 3 cm, na środku każdego kwadratu kładziemy małą łyżeczkę farszu, składamy po przekątnej i zalepiamy boki trójkąta, 2 rogi powstałego trójkąta łączymy i mocno zaciskamy wokół palca. Układamy uszka na posypanej mąką stolnicy. Gotujemy w osolonej z dodatkiem łyżki oleju wodzie, gdy wypłyną, zmniejszamy ogień i gotujemy jeszcze przez 3 minuty. Po wyjęciu uszek za pomocą łyżki cedzakowej można je delikatnie posmarować tłuszczem, np. masłem, by się zbyt mocno nie skleiły.