Wigilijny barszczyk z uszkami



DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

buraki czerwone	1,5 kg
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
masło	1 łyżka
cebula	1 szt
włoszczyzna	1/2 pęczka
sól	
pieprz	
Liść laurowy suszony Prymat	
cukier	
ziele angielskie	
kwas buraczany	1,5 szkl
sok z 1 cytryny	
Ciasto:	
mąka	1 szkl
żółtko jajek	1 szt
olej	1 łyżka
mąka do podsypania stolnicy	
woda	1/2 (ciepła)
grzyby suszone	6 namoczone w letniej, przegotowan

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Barszczyk czerwony

Grzyby gotujemy w tej samej wodzie, co się moczyły do miękkości obrane i rozdrobnione buraki, włoszczyznę, przyprawy gotujemy przez 25 minut. Ostudzić wystudzony wywar cedzimy przez sito, dodajemy przecedzony wywar z grzybów, kwas buraczany. Ciasto z podanych składników zagniatamy ciasto. Farsz grzyby ugotowane w wywarze, przepuścić przez maszynkę. Cebulę, obieramy, drobniutko siekamy i szklimy na złoty kolor na maśle. Grzyby łączymy z cebulą i trochę razem podsmażamy. Dodajemy do grzybów, bułkę tartą, sól i pieprz, mieszamy. Na posypanej mąką stolnicy, rozwałkujemy 2 cienkie placki. Kroimy w kwadraty, na środku kładziemy farsz, składamy po przekątnej i zlepiamy boki trójkąta. 2 rogi powstałego trójkąta łączymy i zawijamy wokół palca. Uszka gotujemy we wrzącej i osolonej wodzie, od wypłynięcia uszek na wierzch, gotujemy ok. 4 minut. Uszka podajemy zalane gorącym barszczykiem. Doprawiamy do smaku, solą, pieprzem, cukrem i sokiem z cytryny.