

Barszczyk z uszkami



MARGO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

buraki czerwone	50dag
włoszczyzna	
cebula biała	
2 ząbki czosnku	
FARSZ : 1 szkl. mąki	
sól	
parę grzybków suszonych	
1ł. posiekanej natki	
olej	1 l
koncentrat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do 1i 1\2 l. wody wrzucić włoszczyznę , starte buraki, cebule i czosnek oraz przyprawy. Całość gotować 30 minut, następnie przecedzić i przyprawić do smaku dodać koncentrat, Z mąki, soli, wody zagnieść ciasto pierogowe. FARSZ ;Drobniutko pokrojoną cebulę zeszklić na oleju dodać do posiekanych grzybków i natki , wbijamy jajko, wymieszać , przyprawić solą i pieprzem . Na posypanym mąką blacie cienko rozwałkować ciasto wyciąć z niego kwadraciki, na każdym ułożyć porcję nadzienia. formować uszka, i wrzucić do osolonej gorącej wody. Podawać z barszczykiem.