

## Barszczyk z uszkami



### MARGO1



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

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