

USZKA Z RYBKĄ I GRZYBKAMI



WIOLA333



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółtko jajek	4
pół szklanki wody	
mąka	0,5 kg
0,5 kg surowego filetu rybnego	
15 dag suszonych grzybów	
cebule	2
margaryna	15 dag
przyprawa uniwersalna	do smaku
Butka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Zagnieść ciasto (musi być twardsze niż to na pierogi) zrobić farsz : ugotować grzybki następnie odcedzić zimne zmielić wraz z surową rybą. Usmażyć na złoto cebulkę na margarynie. wszystkie składniki połączyć ze sobą i przyprawić (farsz ma być dobrze przyprawiony)
2. Ciasto cieniutko rozwałkować , wykrawywać małe kwadraciki dawać w środek farsz i sklejać na uszka. gotować w solonej wodzie . Podawać z czerwonym barszczem.