

## uszka z grzybkami



**BEATA73**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                    |                    |
|------------------------------------|--------------------|
| <b>mąka</b>                        | 350 g.             |
| <b>jajko</b>                       | 1 szt.             |
| <b>olej</b>                        | 2 łyżki            |
| <b>sól</b>                         | szczypta           |
| <b>woda letnia</b>                 | 1/2 szkl.          |
| <b>cebula</b>                      | 2 szt.             |
| <b>masło</b>                       | 2 łyżki            |
| <b>Pieprz biały mielony Prymat</b> | 1 łyżka            |
| <b>Kucharek</b>                    | 2 łyżki            |
| <b>masło do polania uszek</b>      | 1/2 kostki         |
| <b>grzyby suszone</b>              | 1 namoczone na noc |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, jajka, wody, oleju i szczypty soli zarób miękkie ciasto. Grzyby ugotuj w wodzie. Odcedź ale nie wylewaj wywaru, bo dodasz go barszczyku czerwonego. Cebule drobni pokrój i usmaż na maśle. Grzyby zmiksuj w rozdrabniaczu, dodaj usmażoną cebulę i przyprawy. Wymieszaj. Ciasto wałkuj częściami na placki, wykrawaj kółka, nakładaj farsz z grzybków i zagniatą w kształtne uszka. Gotuj w osolonej wodzie, jak odcedzisz to polej stopionym masłem.