

Barszcz czerwony z uszkami



PESTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

włoszczyzna	1 opakowanie
cebula	1 szt
buraki czerwone	1 kg
Liść laurowy suszony Prymat	3-4 szt
ziele angielskie	6-8 szt
Majeranek suszony Prymat	1-2 łyżeczki
grzyby suszone	
sok z cytryny	1 łyżka
sól i pieprz	do smaku
masło	2 łyżki
mąka	2 szklanki
pieczarki	300-500 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Warzywa umyć , obierać , pokroić na mniejsze kawałki i zalać wodą . Dodać grzyby , ziele angielskie , liście laurowe . Wszystko gotujemy do miękkości , doprawiamy solą , pieprzem i sokiem z cytryny lub octem. Pod koniec gotowania dodać też majeranek.

Pieczarki obieramy i drobno kroimy razem z obraną cebulą. Następnie przesmażamy na maśle .Do pieczarek można dodać również grzyby z wywaru.Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Studzimy. Mąkę przesiać i posolić . Wlewając do niej ciepłą wodę zagnieść ciasto a następnie go rozwałkować i wyciąć małe kwadraciki na środek których nałożyć farsz i zlepić uszka .

Uszka wrzucić na osolony wrzątek i gotujemy jeszcze przez 2-3 minuty od wypłynięcia na wierzch. Ugotowane wyjmujemy z wody i podajemy z barszczykiem, który wcześniej precedzamy.