

Barszcz z uszkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Ciasto na uszka:

mąka	300 gramów
jajko	1 sztuka
woda ciepła	250 mililitrów
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 szczypta
olej	1 łyżka

Farsz do uszek:

prawdziwki namoczone	150 gramów
chleb namoczony	2 kromki
olej	1 łyżka
cebula biała	1 sztuka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
majeranek	2 łyżeczki

Na barszcz:

olej	1 łyżka
czosnek	2 ząbki
woda z moczenia prawdziwków	50 mililitrów
bulion	200 mililitrów
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki

Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1 szczypta
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	1 szczypta
zakwas buraczany	100 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Uszka:

W misce wymieszaj wszystkie składniki na ciasto, przerzuć na stolnicę i wyrabiaj ok. 20 minut.

Odstaw ciasto.

Namoczone prawdziwki zagotuj, namocz chleb, odcedź i zmiel w maszynce do mielenia mięsa.

Na patelnię wlej olej, wrzuć cebule i podsmaż z masą grzybową ok. 3-4 minuty na średnim ogniu.

Dopraw solą, pieprzem i majerankiem, ostudź.

Ciasto na uszka rozwałkuj na grubość 4-5 mm, wytnij kółka o średnicy ok. 1,5 cm, dodaj pół łyżeczki farszu i ulep uszka.

Gotuj uszka w osolonym wrzątku przez ok. 2-3 minuty. Podawaj zalane barszczem.

Barszcz:

Do garnka wlej olej i podsmaż chwilę czosnek, zalej rosół, dodaj przyprawy i zagotuj. Gdy rosół się zagotuje, zalej go zakwasem na barszcz i ponownie zagotuj.

Smacznego!