# Uszka z kapusta i grzybami

**MAGDALENA/MADIJA**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **mąka** | 40 dag |
| **woda letnia** | 1 szklanka |
| **jajko** | 1 |
| **szczypta soli** | |
| **oliwa** | 1 łyzka |
| **kapusta kiszona** | 30 dag |
| **cebula** | 1 |
| **sól, pieprz do smaku** | |
| **Liść laurowy suszony Prymat** | 3-4 |
| **grzyby suszone** | 0,5 szklanki |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby zamoczyc w gorącej wodzie gdy zmiękna drobno je pokroić. Cebulę drobniutko pokroić i podsmażyć. Kapustę gotować aż będzie miękka. Następnie wycisnąć sok, i drobno ją pokroić. Grzyby kapustę i cebulę połączyć i razem podsmażyć z liśćmi laurowymi i doprawić. Przed nałozeniem farszu liscie usunąć.
Składniki na ciasto zagnieść, aby było sprężyste. Cienko rozwałkowac jak na pierogi i pokroic na kwadraty o bokach o ok. 5-6 cm. Na każdy kwadrat nałożyc łyżeczkę farszu i złożyć na trójkąt. Następnie jednakowe boki trójkąta złożyć do siebie, a trzeci bok lekko odgiąć do tyłu.
Gotowac w osolonej wodzie aż do wyłynięcia na powierzchnię.