

Uszka do barszczu

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Rewelacyjne!!

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto: -
- 1 kg mąki -
- 1 jajko -
- Farsz: -
- 100 g suszonych grzybów -
- 300 g cebuli -
- bułka tarta -
- 1 łyżka masła -
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby umyć. Zalać niewielką ilością osolonej wody. Gotować ok. 25 minut pod przykryciem. Odcedzić. Posiekać. Cebulę pokroić w kostkę. Razem z grzybami podsmażyć na maśle, posypując tartą bułką, by uzyskać spoistą masę. Doprawić solą i pieprzem. Z mąki, wody i jajka zagnieść ciasto. Rozwałkować je dość cienko, wykrawać małe kółka. Na środek każdego nakładać farsz, zlepiać jak na pierogi po czym zlepić 2 przeciwległe rogi. Wrzucać na osolony wrzątek, gdy wypłyną wyjmować łyżką cedzakową, osączyć i ostudzić, Podawać z barszczem