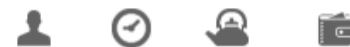


Barszcz czerwony z uszkami



Autor: **Fonka**
Przepisów: **95** Ocena: **1009**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- Buraki 4 szt
- Marchewka 2 szt
- Pietruszka 1 szt
- Seler kawałek
- Cebula 1 szt
- Por 1 szt
- Grzyby suszone 10 dag
- Sok z 1 z cytryny
- Czosnek 4 ząbki
- Liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól, cukier, majeranek
- KWAS BURACZANY
- Buraki 1 kg
- Kromka razowego chleba, łyżeczka cukru
- Czosnek 2 ząbki, ziarenka pieprzu i ziela angielskiego 8szt
- CIASTO
- 25dag mąki
- Jajko 1 szt, sól
- FARSZ
- Grzyby z wywaru na barszcz
- Cebula 1 szt
- Jajko 1 szt
- Masło 2 łyżki
- Bułka tarta 2 łyżki, sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 7 dni wcześniej przygotować kwas buraczany: buraki obrać pokroić w plastry. Włożyć do szklanego słoja, dodać czosnek, ziarenka pieprzu i ziela, liść laurowy, cukier i zalać letnią przegotowaną wodą. Na wierzchu położyć kromkę razowego chleba. Słoik przykryć gazą i odstawić w ciepłe miejsce na 7 dni. Po czym precedzić kwas, przelać do butelek, przechowywać w lodówce.
- 2 Warzywa na barszcz oczyścić i umyć, pokroić, dodać ziele angielskie, pieprz, liście laurowe, posolić i gotować 30-40 minut. Grzyby umyte i namoczone na kilka godzin gotować w tej samej wodzie. Gdy grzyby i warzywa są miękkie precedzić oba wywary i połączyć.. Dodać kwas

buraczany w proporcji 1l/1l. Barszcz podgrzać, doprawić solą, solą, cukrem i sokiem z cytryny. Barszczyk przed podaniem posypać majerankiem.

- 3 Przygotować ciasto: z mąki, jajka, soli i wody zagnieść ciasto.
Przygotować farsz: Cebulę drobno posiekać, zeszklić na maśle, dodać drobno posiekane grzyby, wymieszać, podsmażyć. Przystudzić grzyby, dodać jajko, bułkę tartą, sól, pieprz i wymieszać.
Ciasto rozwałkować, kroić na małe kwadraty, nakładać farsz i formować uszka.
Uszka wrzucić na wrzącą posoloną wodę gotować 5minut.

Twoje notatki do przepisu: