

Barszcz z uszkami



Autor: **esiapiotrus**
Przepisów: 1 Ocena: 5



3-4 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- buraki, 1 kg
- seler, 1 sztuka
- bulion grzybokwy Knorr, 1 sztuka
- pietruszka, 1 sztuka
- cebula, 200g
- marchew, 2 sztuki
- suszone grzyby, 200g
- Mąka pszenna, 400g
- woda, 200ml
- oliwa z oliwek, 50ml
- sok z suszonych buraków, 500ml

Sposób przygotowania:

- 1 Pokrój buraki, ugotuj razem z z marchewką, pietruszką, selerem.
- 2 Po ugotowaniu odcedź, dodaj pół litra soku z kiszonych buraków (kisić tydzień wcześniej, rozpuszczony w szklance wrzącej wody Bulion Knorr. Dopraw do smaku. Odstaw nie przykrywając.
- 3 Uszka: Przygotuj ciasto jak na pierogi ale bardziej miękkie. Pokrój w kwadraty, nakładaj farsz ze zmielonych gotowanych grzybów. Okraś grzyby cebulką smażoną na oliwie. Przygotowane uszka rzucaj na wrzątek.

Twoje notatki do przepisu: