

"Uszka" z kapustą i grzybami



Autor: **GREGORHSPEED**
Przepisów: **2203** Ocena: **48836**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- Ciasto:
- 200 g mąki
- 1 jajko
- 50-100 ml wody mineralnej
- sól
- Farsz:
- 100 g grzybów suszonych
- 100 g kapusty kiszzonej
- 1 cebula
- 3 łyżki masła
- 1 płaska łyżka bułki tartej
- sól ,pieprz
- 1 liść laurowy

Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby namoczyć na co najmniej 2 godziny. Następnie opłukać je i zalać wodą ,w której się moczyły ,przecedzoną przez gęste sito. Gotować około godziny ,tak by na koniec nie pozostało prawie nic płynu. Kapustę obgotować z liściem laurowym. Obraną i pokrojoną w krążki cebulę zrumienić na połowie masła. Grzyby ,kapustę i cebulę zemieć w maszynce. Na patelni roztopić resztę masła ,włożyć masę grzybową ,podsmażać 5-8 min. Dodać łyżkę bułki tartej ,doprawić do smaku solą i pieprzem. Ostudzić.
- 2 Mąkę wysypać na stolnicę ,zrobić wgłębienie ,w które wbić jajko i wsypać szczyptę soli. Zagnieść gładkie ciasto ,dodając wodę mineralną. Ciasto powinno być gęstsze niż na pierogi ,ale nieco rzadsze niż na makaron. Rozwałkować cienko i okrążyć foremką (na typowe uszka użyć kieliszek lub wąską szklankę- ja wolę po swojemu robić ,użyłem kieliszka do martini) wykrawać koła. Na środek każdego nałożyć farsz ,zlepić. Gotować w osolonym wrzątku od czasu wypłynięcia ok 2 min.

Twoje notatki do przepisu: