

Uszka



Autor: **marysia11082**
Przepisów: **82** Ocena: **1891**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- SUSZONE PODGRZYBKI, 5 DAG
- kiszona kapusta, 1 KG
- cebula duża, 1 SZT.
- sól, pieprz, DO SMAKU
- Bułka tarta, 0,5 SZKL.
- olej, 4 ŁYŻKI

Sposób przygotowania:

- 1 MOCZYĆ GRZYBKI PRZEZ NOC. POGOTOWAĆ RANO PRZEZ GODZ. ODCISNĄ I PRZEKRĘCIĆ PRZEZ MASZYNKĘ
- 2 KAPUSTĘ OPŁUKAĆ POGOTOWAĆ DOSYĆ DŁUGO DO MIĘKKOŚCI, ODCISNĄĆ PRZEKRĘCIĆ PRZEZ MASZYNKĘ
- 3 CEBULĘ POKROIĆ DROBNIUTKO PODDUSIĆ NA 2 ŁYŻKACH OLEJU
- 4 KAPUSTĘ, GRZYBY I CEBULKĘ PRZEŁOŻYĆ DO GARNKA DOBRZE

WYMIESZAĆ PRZYPRAWIĆ SOLĄ I PIEPRZEM, DODAĆ BUŁKĘ TARTĄ.

CIASTO PIEROGOWE

1 KG MAŁY TORTOWEJ
ODROBINA SOLI
2-3 ŁYŻKI OLEJU
OK. 1 L. MOCNO CIEPŁEJ WODY

Z PODANYCH SKŁADNIKÓW ZAGNIEŚC NIEZBYT TWARDE CIASTO POKROIĆ W KWADRATY NAŁOŻYĆ FARSZ I LEPIĆ USZKA.

- 5 ROZWAŁKOWAĆ WCZEŚNIEJ WYROBIONE CIASTO PIEROGOWE, ROZWAŁKOWAĆ DOSYĆ CIENKO KROIĆ W KWADRATY 4X4 CM, NAKŁADAĆ FARSZ ZLEPIĆ W TRÓJKĄTY SKLEIĆ DWA DŁUŻSZE ROGI W USZKO.
- 6 WRZUCAĆ USZKA DO GOTUJĄCEJ OSOLONEJ WODY Z DODATKIEM 2 ŁYŻEK OLEJU. GOTOWAĆ

DO WYPŁYNIĘCIA.PODAWAĆ Z CZYSTYM CZERWONYM BARSZCZYKIEM.

Twoje notatki do przepisu: