

Uszka po wileńsku



Autor: Tradycyjna_Kuchnia
Przepisów: 2317 Ocena: 14645



5-6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- Mąka pszenna 1 kg
- Drożdże świeże 65 gram
- Letnie mleko 1 szklanka
- Cukier 1 łyżka
- Sól 2 łyżeczki
- Jajka 4 szt.
- Margaryna 5 łyżek
- Składniki na farsz:
- Pieczarki świeże 1 kg
- Kapusta kiszona 1 kg
- Sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie farszu:

Pieczarki obrać, pokroić, dodać do kapusty, przyprawić do smaku solą i pieprzem i dusić na małym ogniu przez pół godziny. Z 30 dag mąki, 1 szklanka ciepłego mleka, cukru i drożdży zarobić rozczyn i odstawić w ciepłe miejsce do podrośnięcia. Do reszty mleka dodać margarynę lekko podgrzewać do jej rozpuszczenia, wbić jajka, wsypać resztę mąki, sól i rozczyn. Wyrobić ręką gładkie ciasto aż będzie odstawało od ręki. I ponownie odstawić w ciepłe miejsce na 20 minut. Podrośnięte ciasto rozwałkować cienko na stolnicy posypanej mąką (tak jak na pierogi). Szklanką wycinać kółka i małą łyżeczką nakładać przygotowany farsz. Sklejać podobnie jak uszka tylko nie do końca.



- 2 Gotowe uszka układać na płaskiej okrągłej formie, piec w temperaturze 180 stopni przez około 35 minut.



Twoje notatki do przepisu: