

Uszka wigilijne

Autor: **zosiulek**Przepisów: **4** Ocena: **37**

> 6 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- CIASTO:
- Mąka pszenna, 3 szklanki
- wrzątek, 1 szklanka
- sól, 1 łyżka
- margaryna, 1 łyżka
- FARSZ:
- grzyby leśne, 1 kg
- pieczarki, 0.5kg
- cebula, 3 średnie
- masło, 4 łyżki
- Bułka tarta, ok 2-3 łyżek
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 CIASTO: Wszystkie składniki wymieszać dokładnie w misce na elastyczne ciasto. rozwałkować i wyciąć kółeczka (ja robiłam to literatką). Na każdym kółeczku rozłożyć porcję farszu zlepić.
- 2 FARSZ :Grzyby i pieczarki gotujemy 40min, odcedzmy, mielimy, dodajemy zeszkloną na maśle cebule, bułkę tartą i przyprawy mieszamy.

Twoje notatki do przepisu: