

# Uszka wigilijne

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

&gt; 6 os.



&gt; 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 kólecza (ja robiłam to literatką). Na każdym kóleczku rozłożyć porcję farszu zlepić.
- 2 FARSZ :Grzyby i pieczarki gotujemy 40min, odcedzmy, mielimy, dodajemy zeszkloną na maśle cebulę, bułkę tartą i przyprawy mieszamy.

## Twoje notatki do przepisu: