

# Uszka z kapustą i grzybami



Autor: **Kate85**

Przepisów: **135** Ocena: **3952**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Na ciasto:
- ok. 3 szklanki mąki pszennej
- 2 żółtka
- szczypta soli
- 3/4 szklanki ciepłej wody
- sól i 2 łyżki oleju do gotowania pierogów
- Na farsz:
- około 0,5 litra kwaszonej, odcisniętej z nadmiaru soku kapusty
- 3 kapelusze suszonych borowików
- szklanka mleka
- cebula
- Olej do smażenia
- sól i pieprz do smaku
- Liść laurowy, kilka ziaren pieprzu ziarnistego
- 1/3 łyżeczki nasion kminku
- zrumieniona na oleju cebula lub zrumienione masło do polania pierogów

## Sposób przygotowania:

- 1 farsz można przyprawić również łyżeczką przyprawy typu Jarzynka, szczyptą pieprzu cayenne, 1/2 łyżeczki pieprzu ziołowego, przyprawą typu Maggy lub przyprawą do dań z kapusty.  
Farsz z kapusty kiszonej z grzybami powinien mieć wyraźny i zdecydowany smak. Wtedy danie będzie najsmaczniejsze.
- 2 Przygotowujemy farsz: rozdrobnioną kapustę zalewamy wodą, dodajemy liść laurowy, nasiona kminku, ziarna pieprzu, gotujemy przez 10 minut na dużym ogniu, cedzimy na sicie, odrzucamy liść laurowy oraz ziarna pieprzu.
- 3 Grzyby, namoczone wcześniej w mleku z wodą (w proporcji: pół na pół), gotujemy. Gdy będą miękkie, cedzimy na sicie, wywar odstawiamy, kapelusze drobno siekamy.
- 4 Na oleju podsmażamy posiekaną cebulę. Gdy się zeszkli dodajemy kapustę, całość zasmażamy przez 2 minuty, dodajemy posiekane grzyby i nadal zasmażamy, często mieszając, aż wyparuje nadmiar soku. Przyprawiamy do smaku i odstawiamy do przechłodzenia. Farsz powinien być

pikantny i wyrazisty w smaku.

- 5 Przygotowujemy ciasto : wszystkie składniki na ciasto łączymy i zagniatamy na stolnicy lub wkładamy do malaksera i wyrabiamy.
- 6 Dobrze wyrobione ciasto dzielimy na dwie części. Pierwszą rozwałkowujemy, wycinamy zgrabne kółka, na każde kółko kładziemy farsz, zlepimy brzegi a później powstałe rogi - tak powstaną uszka, które układamy na oprószonej mąką dużej tacy lub desce.
- 7 Uszka gotujemy w dużej ilości wody z solą i olejem - od chwili wypłynięcia przez około 3 minuty. Przed podaniem, uszka polewamy zrumienioną na oleju cebulą lub zrumienionym masłem.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: