

Wigilijne uszka do barszczu



Autor: **pelen_brzuszek**
Przepisów: **296** Ocena: **4386**

> 6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- FARSZ
- Pieczarki ok. 300 g.
- Cebula 1 szt. mała
- Czosnek 1 ząbek
- Sól
- Pieprz
- Masło 2 łyżki
- CIASTO
- Mąka pszenna pełnoziarnista 50 g.
- Mąka pszenna 200 g.
- Woda gorąca 120 ml.
- Masło 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

1 FARSZ

Pieczarki umyć i w razie potrzeby obrać.

Cebulkę i czosnek drobno posiekać (najlepiej przy pomocy siekacza).

Pieczarki również drobno posiekać.

W garnuszku rozgrzać masło, podsmażyć chwilę cebulkę z czosnkiem, a następnie dodać pieczarki. Doprawić solą i pieprzem. Gotować na małym ogniu do miękkości grzybów.

CIASTO

W wodzie rozpuścić masło, a następnie dolać do przesianych przez sitko obu mąk. Wyrabiać ciasto aż będzie elastyczne. Gotowe ciasto cienko rozwałkować i wykroić kwadraty. Na sam środek kwadratu położyć farsz, zawinąć w trójkącik, a końce ze sobą zlepić. Tak przygotowane uszka gotować w osolonej wodzie do wypłynięcia na powierzchnię.



② Z podanych porcji wychodzi ok. 30 sztuk uszek.



③ ZAMROŻENIE

Ugotowane uszka polać rozpuszczonym masłem, aby się nie posklejały porzkladać osobno i zostawić do wystygnięcia. Gdy są zimne zamrozić (też najlepiej porozdzielane od siebie).



4 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: