

Wigilijny barszcz z uszkami



Autor: **Okawrosole**
Przepisów: **44** Ocena: **318**

3-4 os. 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- Barszcz: – 4 buraki – 1 marchewka – 1 korzeń selera – 1 korzeń pietruszki – 6 ząbków czosnku -4 liście laurowe – 4 ziarna ziela
- Uszka: 1. ciasto : – 2 szklanki mąki – 1 jajko (opcjonalnie) -pół szklanki ciepłej wody – szczypta soli 2. farsz: – 30 g grzybów

Sposób przygotowania:

1 Barszcz:

Warzywa obierz i pokrój na pół. Czosnek obierz i pokrój na pół. Wszystko wrzucić do garnka, zalać wodą. Dodaj ocet i cukier. Wrzucić grzybki suszone (wcześniej namoczone w wodzie przez noc), ziele angielskie, liść laurowy, pieprz w ziarnach i majeranek. Gotuj na małym ogniu ok. 1 godzinę (barszcz gotowany na zbyt dużym ogniu straci barwę i stanie się rudy). Pod koniec gotowania przypraw.

2 Uszka:

Farsz:

Grzybki namocz w wodzie na noc. Ugotuj w tej samej wodzie, w której się moczyły. Odcedź i wystudź. W przypadku pieczarek – umyj, pokrój w kostkę i usmaż.

Cebulkę pokrój w kostkę i zeszklij na rozgrzanym oleju.

Grzybki wymieszaj z cebulką. Dopraw. Gdy wystygnie to zmiksuj całość blenderem.

Ciasto :

Składniki na ciasto zagnieść. Podzielić na 2 części.

Rozwałkować na czworokąt. Wycinać małe kwadraciki ok. 3-4 cm. Ja osobiście nie wycinam kwadratów, a robię koła szklanką – robię małego pieroga i sklejam jego rogi. Na każdy kwadracik nałóż farsz i zlepiać na trójkąt. Zawinąć na palec i zlepiać rogi. Wrzucić na gotującą się osoloną wodę i gotuj uszka do momentu wypłynięcia.

Twoje notatki do przepisu: