Uszka z białą kapustą

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

CIASTO -
mąka pszenna - 25 dag
mleko - 1/2 szklanka
żółtko - 1 szt.
olej - 1 łyżka
FARSZ -
kapusta biała - 30 dag
cebula - 1 szt.
masło - 2 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
sos sojowy - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Farsz:
Białą kapustę w całości ugotować w wodzie z dodatkiem soli. Miękką wyjąć w wody, ostudzić, drobno posiekać. Na rozgrzanym maśle zeszklić drobno pokrojoną cebulę, dodać kapustę, doprawić do smaku pieprzem i sosem sojowym, smażyć razem przez chwilę.

KROK 2: Ciasto:
Do mąki dodać żółtko, olej i podgrzane mleko, siekać do połączenia się składników. Rękami zagnieść elastyczne ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć w chłodne miejsce na pół godziny.

KROK 3: Następnie ciasto rozwałkować na grubość 2-2,5 mm, pokroić w kwadraty. Na każdy kwadracik z ciasta nałożyć farsz, złożyć przeciwległe rogi i dokładnie zlepić.

KROK 4: Dwa najdłuższe rogi z ciasta zawinąć na palcu i zlepić uszko. Wkładać do wrzącej, osolonej wody i gotować 3-4 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię.

KROK 5: Podawać okraszone usmażoną na maśle cebulką lub usmażonym na oleju

wędzonym boczkiem z cebulką.