





Uszka z grzybami

 Barbara Strużyna

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

Farsz: -

grzyby suszone (borowiki, podgrzybki) - 120 g

cebula - 1 szt.

sól - - do smaku

pieprz - - do smaku

olej do smażenia - - trochę

Ciasto: -

mąka - 2 szklanka

woda bardzo gorąca - 1 i 1/4 szklanka

olej - 3 łyżka

sól - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Uszka możemy wykonać nawet na miesiąc przed Wigilią i zamrozić. Jeśli zostanie nam farszu to też możemy go zamrozić i podać np. z łazankami.

Uszka stanowią wyśmienity dodatek do czerwonego barszczu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Farsz: grzyby moczymy przez godzinę, następnie gotujemy w małej ilości wody przez godzinę, na małym ogniu. Grzyby odsączamy i mielimy w maszynce do mięsa na grubych oczkach. Cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na oleju do zrumienienia, dodajemy zmielone grzyby, doprawiamy solą i pieprzem. Dusimy i mieszamy chwilę do połączenia składników.

KROK 2: Mąkę przesiewamy i robimy w kopczyku dołek i wlewamy wodę oraz olej i zagniatamy ciasto. Najpierw widelcem (bo gorąca woda może nas poparzyć) następnie ręką do uzyskania elastycznego, miękkiego ciasta. Ciasto odkładamy na bok i przykrywamy.

KROK 3: Odrywamy garść ciasta, rozkładamy na blacie i wałkujemy na bardzo cienki placek. Tniemy na kwadraty o boku ok. 5 cm.

KROK 4: Na kwadracik układamy farsz małą łyżeczką.

KROK 5: Zlepiamy boki ciasta, aby powstał trójkąt.

KROK 6: Następnie zlepiamy dwa rogi trójkąta ze sobą. Możemy owinąć je sobie wokół kciuka.

KROK 7: Uszka gotujemy w osolonej wodzie do wypłynięcia ich na powierzchnię.

KROK 8: Uszka możemy również zamrozić, wkładając jeszcze surowe do zamrażalnika na desce aby się zmroziły, a następnie trzeba je przełożyć do woreczka (uszka nie skleją się). Gdy uszka są nam potrzebne, jeszcze zamrożone wkładamy do wrzącej osolonej wody i gotujemy na małym ogniu kilka minut.