




Uszka z mięsem

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

mąka - 30 dag
jajko - 1 szt.
sól i pieprz - do smaku

mięso wieprzowe ugotowane - 1/2 kg
oliwa - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę pokroić w kostkę, zrumienić na oliwie. Mięso zmielić w maszynce do mięsa. Dodać cebulę oraz do smaku sól i pieprz. Z mąki, jaja i 1/2 łyżeczki soli zagnieść ciasto. Rozwałkować. Wyciąć kółeczka. Na każdym ułożyć część farszu. Zlepić uszka. Gotować w osolonym wrzątku około 5 minut od wypłynięcia. Podawać z gorącym barszczem czerwonym.