Aromatyczny bulion grzybowy z grzybowymi uszkami

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

Bulion: -

suszone grzyby (prawdziwki) - 2 garść

włoszczyzna (marchew, por, seler, pietruszka, cebula) - 1 pęk

liść laurowy - 1 szt.

ziele angielskie - 2 szt.

pietruszka natka - trochę

pieprz i sól - do smaku

olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia - trochę

Ciasto: mąka orkiszowa - 1 szklanka

woda gorąca - 1/2 szklanka

proszek ze zmielonych suszonych grzybów - 2 łyżeczka

sól - 1/2 łyżeczka

Farsz: -

gotowane prawdziwki z wywaru -

biała cebula - 1 szt.

sól i pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Klarowny, delikatny mocno grzybowy bulion z uszkami.
Do ciasta na uszka dodałam proszek z suszonych grzybów.
Można taki proszek dodawać do ciasta na makaron. Kiedy zrobiłam taki własnie makaron z pudrem grzybowym, wystarczyło tylko polać oliwą z oliwek i było pysznie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby umyć włożyć go garnka, wlać 1 litr wody i gotować 20 minut. Cebulę przekroić na pół i przypalić na patelni. Warzywa obrać, pokroić włożyć do sporego garnka zalać wodą, dodać przypalaną cebulę, przyprawy i gotować do miękkości warzyw. Wlać wywar z grzybów do bulionu, grzyby zaś posiekać. i odłożyć do zmielenia. Gotować bulion jeszcze przez 10 minut. Wlać łyżkę oleju.

Z mąki utworzyć kopczyk, na środku zrobić dołek, dodać proszek z grzybów, sól i wlać wodę. Szybko

zagnieść. Zagniatać ok 10 minut. Odstawić ciasto pod przykryciem na kilka minut.

Cebulę zeszklić na oleju, dodać posiekane grzyby, posolić i doprawić pieprzem. Przełożyć do malaksera, zmielić pulsacyjnie lub w maszynce do mięsa. Odstawić.

Rozwałkować ciasto, pokroić na małe kwadraty np. 4x4 cm. Na środku wykładać farsz za pomocą łyżeczki. Zlepić krawędzie tworząc trójkąt, a następnie zlecić podstawę aby powstał mały pierożek. Gotować w osolonym wrzątku 2 minuty od wypłynięcia.

Ugotowane uszka zalać bulionem i posypać natką.