





Barszcz czerwony, wigilijny z uszkami


 pawelp

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 6 porcji

Składniki:

mąka pszenna - 300 g
wrzątek - 200 ml
masło - 50 g
sól - - szczypta
pieprz - - szczypta
borowik suszony - 60 g
cebula - 2 szt.

czosnek - 2 ząbek
liść laurowy, ziele angielskie - -
trochę
seler - 0,5 szt.
burak czerwony - 2 kg
jabłko - 1 szt.
ocet - 3 łyżka
cukier - 3 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Barszcz: Do 500 ml wody dodajemy suszone grzyby (kilka sztuk ok. 10 g), opaloną cebulę, liście laurowe, ziele angielskie, pieprz i 1 ząbek czosnku. Zagotowujemy, zmniejszamy ogień i gotujemy 25 min. Buraki i seler obieramy, ścieramy na tarce. Jabłko ścieramy ze skórką. Starte warzywa i owoce wkładamy do dużego garnka, dolewamy 2,5 litra wody i wywar z grzybami. Gotujemy na małym ogniu przez 30 minut. Dodajemy ocet, mieszamy. Odstawiamy z ognia. Przyprawiamy do smaku solą, pieprzem, cukrem. Dobrze jest na chwilę odstawić zupę aby naciągnęła smakami a następnie przecedzić.

KROK 2: Ciasto: Mąkę przesiewamy z solą. Roztapiamy masło we wrzątku i stopniowo mieszamy z mąką. Zagniatamy ciasto na stolnicy aż do wyrobienia. Odstawiamy na 30 minut.

KROK 3: Farsz: Zalewamy wodą grzyby i gotujemy na małym ogniu przez pół godziny. Cebulę siekamy drobno i szklimy na maśle. Grzyby przecedzamy, dodajemy na patelnię z cebulą, doprawiamy i smażymy przez 3 minuty. Całość na koniec drobno siekamy.

KROK 4: Uszka: Ciasto rozwałkowujemy na placek 2 mm i wycinamy kółka o średnicy 4,5cm. Na każdy nakładamy po pół łyżeczki farszu. Placki składamy na pół, zlepiamy brzegi i łączymy dwa końce ze sobą. Uszka gotujemy w osolonej wodzie przez 1-2 minuty.

KROK 5: Na talerz wlewamy barszcz i dokładamy uszka.