Uszka bezglutenowe

Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mąka ryżowa - 300 g
- skrobia ziemniaczana - 150 g
- gorąca woda - 1/4s szklanka
- drobno posiekane grzyby leśne lub pieczarki - 1 szklanka
- drobno posiekana szalotka - 1 szt.
- tymianek świeży lub suszony - 1 trochę
- sól i pieprz - 1 do smaku
- oliwa do smażenia - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Ważna uwaga: najlepiej jeść te uszka od razu, ale jeśli będziemy musieli je podgrzać to róbmy to bardzo ostrożnie. Ciasto bezglutenowe jest delikatne i szybko się rozpada.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Patelnię rozgrzewamy, wlewamy oliwę, dodajemy szalotkę. Smażymy do zeszklenia, dodajemy grzyby, smażymy kilka minut mieszając. Doprawiamy tymiankiem, solą i pieprzem. Odstawiamy do ostygnięcia.

KROK 2: Mąki dokładnie mieszamy, dodajemy gorącą wodę, mieszamy widelcem, kiedy lekko przestygnie szybko zagniatamy ciasto. Powinno być gładkie i bardzo miękkie, jeśli dodamy za dużo mąki to będzie za szybko wysychać i się kruszyć.
Ciasto dzielimy na pół, jedną połówkę wkładamy do foliowej torebki żeby nie wyschła. Drugą połówkę rozwałkowujemy na cienki placek, wykrawamy małe kółka. Nakładamy po łyżeczce farszu i lepimy uszka. Trzeba to robić szybko, żeby ciasto nie wysychało.
Tak samo postępujemy z drugą częścią ciasta.

KROK 3: W dużym garnku gotujemy wodę. Uszka gotujemy ok 2 minut od wypłynięcia na powierzchnię. Podajemy z czerwonym barszczem.