




Uszka z farszem fasolowo-grzybowym

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 1 porcja

Składniki:

ciasto: -

mąka tortowa - 2 szklanka

mleko - 0,5 szklanka

masło - 1 łyżka

żółtka - 3 szt.

mąka ziemniaczana - 0,5 łyżka

farsz: -

fasola Jaś ugotowana - 1 szklanka

grzyby suszone - 1 garść

pieczarki - 150-200 g

cebula - 1 szt.

masło klarowane - 1 łyżka

sól, pieprz, sos sojowy - - do smaku

dodatki: -

cebula, olej - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Suszone grzyby zamoczyć w małej ilości wody na godzinę, następnie ugotować. Ostudzić, wyjąć z wody, drobno posiekać (wody z grzybów nie wylewać). Cebulę bardzo drobno posiekać. Pieczarki umyć, zetrzeć na tarce jarzynowej. Fasolę rozgnieść widelcem lub zmiksować. Na rozgrzanym maśle zeszklić cebulę, dodać pieczarki, posiekane grzyby, smażyć do odparowania wody. Następnie dodać zmiażdżoną fasolę, wodę z gotowanych grzybów i zredukować. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.

Ciasto:

Podgrzać ok. 1/2 szklanki mleka (ma być gorące, ale nie wrzące). Dodać 1 łyżkę masła i wymieszać, aż się rozpuści. Do miski wsypać 2 szklanki mąki tortowej, pół łyżki mąki

ziemniaczanej, dodać 3 żółtka, wlewać stopniowo mleko z masłem, mieszając i zagniatając ciasto. Wyrabiać ok. 8–10 minut, aż będzie gładkie. Przykryć miską lub folią i odstawić na 20–30 minut, żeby odpoczęło.

KROK 2: Następnie ciasto cienko rozwałkować, foremką do ravioli wykrawać kwadraty.

KROK 3: Nakładać farsz, zlepiać w trójkąty i zawinąć na palcu dłuższe rogi ciasta. Gotować w osolonej wodzie przez 2-3 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię wody.

KROK 4: Wyjmować łyżką cedzakową. Podawać z czystym, czerwonym barszczem okraszone cebulą zeszkloną na maśle lub oleju.