Uszka z grzybami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

180 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 0,5 szklanka
puree z dyni - 0,3 szklanka
woda ciepła - 1 łyżeczka
masło - 1 łyżka
Farsz -
pieczarki - 0,5 kg
grzyby suszone - 8-10 dag
cebula - 1 szt.
masło - 2 łyżka
sól, pieprz, sos sojowy - do smaku
Dodatkowo -
olej - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:
Do ciepłej wody dodać masło, wymieszać do rozpuszczenia.
Mąkę przesiać, dodać szczyptę soli, mus z dyni, połączyć z ciepłą wodą, zagnieść gładkie ciasto.
Zawinąć w folię i pozostawić na pół godziny.

KROK 2: Farsz:
Suszone grzyby dokładnie wypłukać, zamoczyć na 2-3 godziny. Następnie ugotować, wyjąć z wody, drobno posiekać. (wywar z grzybów można wykorzystać do przygotowania zupy).
Pieczarki umyć i zetrzeć na grubej tarce.
Na patelni z rozgrzanym masłem zeszklić drobno pokrojoną cebulę. Wsypać pieczarki i posiekane suszone grzyby, smażyć przez kilka minut. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, ostudzić.

KROK 3: Ciasto rozwałkować, wyciąć krążki, włożyć porcję grzybów.

KROK 4: Krążki ciasta złożyć na pół, dokładnie zlepić dociskając widelcem.

KROK 5: Na palcu zawinąć powstałe rożki i razem zlepić. W dużym garnku zagotować wodę, osolić, wlać łyżkę oleju, stopniowo wrzucać uszka, delikatnie zamieszać i gotować 2 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię.