Uszka z grzybami

Barbara Mulik

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min | średni | 15 porcji

Składniki:

FARSZ -
Grzyby zmielone - 400 g
Cebula - 3 szt.
Oliwa bio - 5 łyżka
Sól, pieprz -

CIASTO -
Mąka pszenna bio - 3 szklanka
Woda - 1 szklanka
Oliwa bio - 2 łyżka
Sól - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby suszone zalać zimną woda i ugotować do miękkości. Ugotowane grzyby wylać na sitko i odsączyć. Po wystudzeniu zmielić w maszynce (sitko małe dziurki).

KROK 2: Cebulę pokroić w bardzo drobną kostkę, rozgrzać na patelni oliwę i zarumienić cebulę na złoty kolor.

KROK 3: W misce wymieszać zmielone grzyby z zarumienioną cebulą i przyprawić solą i pieprzem do smaku (farsz powinien być pieprzny).

KROK 4: Trzy szklanki mąki wsypać do miski dodać oliwę, trochę soli. Wodę CIEPŁĄ do mąki wlewać stopniowo i zagnieść ciasto na jednolitą masę.

KROK 5: Ciasto podzielić na 5 porcji, wałkować cienkie placki (prostokątne), a następnie pokroić placek na kwadraty 5x5 cm.

KROK 6: Na kwadraty nałożyć farsz (1 łyżeczka do kawy). Farsz nakładać na spodnią stronę kwadratu (ciasto jest wilgotniejsze i łatwiej je zlepić).

KROK 7: Kwadrat złożyć po przekątnej i zlepić brzegi, dwa rogi u podstawy trójkąta też zlepić.

KROK 8: Do wrzącej osolonej wody z dodatkiem oliwy wkładamy delikatnie uszka (gotujemy w kilku porcjach). Uszka po wypłynięciu na powierzchnię gotujemy jeszcze 1 minutę. Z garnka uszka wyjmujemy łyżką cedzakową na talerz.

KROK 9: Gotowe uszka wkładamy do miseczki zalewamy wcześniej przygotowanym barszczem

czerwonym i dekorujemy natką pietruszki.

Smacznego.