Uszka z pieczarkami i kapustą

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

CIASTO -
mąka pszenna - 1/2 kg
żółtka - 2 szt.
oliwa - 1 łyżka
ciepła woda - 3/4 szklanka
mleko - 1/4 szklanka
FARSZ -
kapusta biała - 1/2 kg
kostka rosołowa - 1 szt.
pieczarki - 1/2 kg
orzechy włoskie siekane - 2 łyżka
cebula - 1 szt.
olej - 3 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Uszka z pieczarkami i białą kapustą są dość pracochłonne, ale warto je zrobić.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Farsz:
Kapustę poszatkować i ugotować w wodzie z kostką rosołową, odcedzić, lekko odcisnąć. Na rozgrzanym oleju zeszklić pokrojoną cebulę, dodać starte na tarce o dużych oczkach pieczarki, podsmażyć. Następnie dodać kapustę, orzechy, doprawić do smaku i smażyć do odparowania wody.

KROK 2: Ciasto:
Mąkę przesiać, dodać oliwę, żółtka, ciepłą wodę wymieszaną z mlekiem, pół płaskiej łyżeczki soli.

KROK 3: Wszystko razem wymieszać na stolnicy. Zagnieść elastyczne ciasto.

KROK 4: Następnie rozwałkować i pokroić małe kwadraty.

KROK 5: Nałożyć farsz, złożyć kwadraty ciasta po przekątnej, dokładnie zlepić.

KROK 6: Dwa najdłuższe rogi ciasta zwinąć na palcu i zlepić.

KROK 7: Wrzucać do wrzącej osolonej wody i gotować 2-3 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Podawać okraszone usmażoną na maśle cebulką lub z czerwonym barszczem.