Uszka z pieczarkami, kapustą i suszonymi opieńkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- mąka tortowa - 1/2 kg
- żółtka - 3 szt.
- masło rozpuszczone - 2 łyżka
- ciepła woda - 1 szklanka
- sól - do smaku
- opieńki suszone - 5 dag
- kapusta biała - 1/2 kg
- pieczarki - 30 dag
- cebula - 1 szt.
- smalec - 2 łyżka
- pieprz - do smaku
- przyprawa do zup w płynie - do smaku
- boczek wędzony - 15 dag
- gotowy barszcz czerwony - 1 litr

Sposób przygotowania:

KROK 1: Farsz umyte opieńki zamoczyć na 2-3 godziny i ugotować, wyjąć z wywaru, przepuścić przez maszynkę. Kapustę ugotować w osolonej wodzie, posiekać, odcisnąć. Na rozgrzanym smalcu zeszklić drobno pokrojoną cebulę.

KROK 2: Dodać posiekane pieczarki, podsmażyć. Następnie wsypać grzyby, kapustę, doprawić do smaku, wymieszać i smażyć do odparowania płynu.

KROK 3: Do miski przesiać mąkę, zrobić dołek, wlać żółtka, przestudzone masło, szczyptę soli, ciepłą wodę. Wyrobić elastyczne, gładkie ciasto, przykryć folią, pozostawić na 15 minut.

KROK 4: Ciasto rozwałkować, małą szklanką wycinać krążki, nakładać farsz, złożyć i dokładnie zlepić. Dwa najdłuższe końce ciasta zawinąć na palcu i razem zlepić. Wrzucać do wrzącej osolonej wody i gotować 2-3 minuty od momentu zagotowania.

KROK 5: Podawać okraszone usmażonym

boczkiem i podgrzanym czerwonym barszczem.