

Przepis na:

Uszka wigilijne



SKŁADNIKI:

FARSZ:

- 1kg pieczarek
- 40g suszonych borowików lub podgrzybków
- 15g masła
- 60g bułki tartej
- 2 jajka
- 2szt. cebuli
- Szczypta soli
- pieprz

CIASTO:

- 600g mąki pszennej
- 400ml gorącej wody
- 60g masła
- Szczypta soli

SPOSÓB WYKONANIA:

1. Rozpoczynamy od przygotowania ciasta.
2. Mąkę przesiewamy do miski i dodajemy sól.
3. W gorącej wodzie rozpuszczamy masło.
4. Wodę z masłem stopniowo dodajemy do mąki – cały czas mieszając.
5. Zagniatamy ciasto, aż do połączenia składników.
6. Przykrywamy folią i odkładamy na 30 minut. Teraz zajmujemy się farszem.
7. Suszone grzyby gotujemy 10 minut, następnie płuczemy i odcedzamy.
8. Pieczarki, grzyby i cebulę kroimy i podsmażamy z dodatkiem masła na małym ogniu.
9. Podsmażone grzyby możemy dodatkowo zmielić, mieszamy je z jajkami, bułką tartą, solą i pieprzem.
10. Ciasto dzielimy na 3 części. Każdą część rozwałkowujemy.
11. Małą szklanką wycinamy kółka, nakładamy farsz.
12. Składamy na pół, brzegi skleamy ze sobą.
13. Gotujemy ok. 2 minuty w osolonej wodzie.

