

USZKA Z GRZYBAMI

Wpisany przez Dana

poniedziałek, 12 lutego 2007 22:11 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 09:05

CIASTO: 1 szklanka mąki, 1 jajo, trochę wody, sól;

NADZIENIE: 100 g suszonych grzybów, 1 cebula, 1 jajo, sól, pieprz

Jeżeli nie używamy grzybów z barszczu lub jest ich za mało to grzyby starannie opłukać, ugotować, odcedzić, przepuścić przez maszynkę (wywar można zużyć do zupy lub sosu). Cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na tłuszczu na złoty kolor, dodać grzyby, ostudzić. Następnie wbić do grzybów jajko i dobrze wymieszać, doprawić solą i pieprzem. W dużym garnku nastawić wodę do gotowania uszek. Mąkę przesiać, wymieszać z jajkiem, solą i wodą, wyrobić niezbyt twarde ciasto. Rozwałkować, pokroić w kwadraty (ok. 4 x 4 cm), nakładać nadzienie. Zlepić trójkąty, a następnie dwa rogi ze sobą. Gotować we wrzącej, osolonej wodzie. Po wyjęciu układać na półmisku i polewać masłem, aby się nie posklejały.

wg Wandy Chęciowej