



Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Uszka z grzybami

Podawać do barszczu czystego, zupy grzybowej, kapuśniaku, zupy grochowej.

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- woda, 2 łyżk.
- jajka, 1.5 szt.
- mąka , 20 dag
- bułka tarta , 1 dag
- białka, 1 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 7 dag
- cebula, 6 dag
- suszony grzyb, 5 dag

Sposób przygotowania:

Sporządzić nadzienie: grzyby umyć starannie w ciepłej wodzie, ugotować w wywarze z przyprawami, odcedzić; miękkie grzyby zemleć lub posiekać, wywar zużyć do zupy lub sosu. Cebulę pokrajać, lekko zrumienić na tłuszczu. Grzyby przysmażyć ze zrumienioną cebulą, dodać sól, pieprz do smaku, dodać bułki tartej, ostudzić, wymieszać z białkiem. Nastawić osoloną wodę do ugotowania uszek. Sporządzić ciasto, cienko wywałkować, pokrajać na kwadratowe kawałki (3 cm X 3 cm). Na kwadraciki nakładać nadzienie, zlepić w trójkąty, po czym zlepić dwa przeciwległe wierzchołki ze sobą. Ugotować wkładając do wrzącej wody, odcedzić i przelać gorącą wodą.

