



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

Uszka z kapustą kiszoną

Podawać do zupy grochowej i kminkowej.

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- woda, 2 łyżk.
- jajka, 1.5 szt.
- mąka , 20 dag
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- tłuszcz, 9 dag
- cebula, 8 dag
- kapusta kiszona, 25 dag

Sposób przygotowania:

Kapustę ugotować w małej ilości wody w odkrytym na drobno posiekać. Cebulę pokrajać, lekko zrumienić na tłuszczu. Do kapusty dodać cebulę, pieprz (sól) do smaku; przysmażyć ją. Nastawić osoloną wodę do ugotowania uszek. Sporządzić uszka: 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.

