



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

Uszka z rybą lub mięsem

Podawać do barszczu, zupy rybnej, rosółu rybnego.

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- woda, 2 łyżk.
- jajka, 1.5 szt.
- mąka , 20 dag
- bułka tarta , 1 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- tłuszcz, 2 dag
- cebula, 2 dag
- ryba, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Sporządzić nadzienie posiekać drobno. Cebulę pokrajać, lekko rumienić z tłustej mięso wymierać. Nastawić osoloną wodę do ugotowania. 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.

