



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

Uszka z grzybami

Ugotować w osolonej wodzie.

☒ Na Boże Narodzenie

Składniki:

- mielony pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- bułka tarta , 2 dag
- jajka, 0.5 szt.
- smalec, 5 dag
- cebula, 5 dag
- suszony grzyb, 5 dag
- żółtka, 1 dag
- mąka , 15 dag
- białka, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Grzyby dokładnie umyć i ugotować w małej ilości wody. Wywar użyć do zupy. Cebulę pokrajać w drobną kostkę i podsmażyć tłuszczu. Ugotowane grzyby zemleć w maszynce, wymieszać z cebulą, jajem, tartą bułką i białkiem, doprawić solą i pieprzem smaku. Przygotować ciasto pierogowe, rozwałkować, pokrajać w kwadraty o boku 4 cm. Nakładać nadzienie i zlepić przeciwległe końce, brzegi uszek, a następnie rogi po przekątnej.

