

Uszka z grzybami

[proporcje na 117 sztuk]

Składniki na ciasto:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżka stopionego masła
- 1 żółtko
- 2/3 szklanki gorącej wody prosto z czajnika (ilość w zależności ile zabierze ciasto)
- szczypta soli

Składniki na farsz:

- 290 g ugotowanych grzybów suszonych (np. wyjęte z zupy)
- 1 średnia cebula
- sól
- pieprz
- 1-2 łyżki bułki tartej

Do podania:

- barszcz czerwony

Ciasto: Mąkę z solą przesiewam do miski, dodaję stopione masło, żółtko i całość mieszam. Na koniec stopniowo wlewam gorącą wodę. Ciasto wyrabiam, powinno być miękkie i mieć konsystencję zbliżoną jak na pierogi. Kulkę ciasta owijam folią spożywczą i wkładam do lodówki na ok. 30 minut.

Farsz: Ugotowane suszone grzyby (wyjęte z zupy) kroję na mniejsze kawałki. Cebulę obieram, drobno siekam i szklę na rozgrzanej oliwie na patelni. Dodaję pokrojone grzyby i smażę chwilę. Doprawiam farsz do smaku solą, pieprzem, dodaję bułkę tartą, aby wchłonęła nadmiar wilgoci z grzybów. Farsz powinien być raczej suchy niż mokry. Pozostawiam do ostudzenia.

Schłodzone ciasto odcinam po trochu, rozwałkowuję na dość cienki placek na lekko podsypanej mąką stolnicy. Kroję placek na paski o szerokości 4 cm, a potem w kwadraty (4 cm na 4 cm). Na każdy kwadrat nakładam małą ilość farszu. Kolejno biorę każdy kwadracik z nadzieniem i składam go po przekątnej na pół (w trójkącik), sklejam palcami brzegi i łączę dwa boczne rożki ciasta. Uszka układam na desce lub tacy na ściereczce. Wkładam uszka partiami na wrzącą, osoloną wodę i gotuję aż do wypłynięcia. Gotuję jeszcze 2 minuty, po czym wyjmuję łyżką cedzakową i podaję do czerwonego barszczu.

Smacznego! :)

