

Uszka z grzybami

Czas wykonania: 1 h 15 min **Ilość porcji:** 30 sztuk

Składniki:

Ciasto:

- 250 g mąki
- 1/2 szklanki wody
- 1 łyżka oleju

Farsz:

- 25 g suszonych grzybów
- 1/2 cebuli
- 1 łyżka masła
- 1 płaska łyżka bulki tartej



Przygotowanie:

Grzyby gotować 30 minut w 300 ml wody.

Ciasto:

Mąkę przesiać na stolnicę. Stopniowo do mąki dodawać letnią wodę i olej. Energicznie zagnieść i rozwałkować ciasto. Zawinąć w folię aluminiową, aby nie obeschło.

Cebulę posiekać w drobną kostkę i zeszklić na łyżce masła.

Ugotowane grzyby opłukać, posiekać i wymieszać z cebulą oraz bułką tartą. Doprawić do smaku solą i pieprzem (pamiętając, że ciasto na pierogi jest niesolone, a farsz powinien być dość słony i pieprzny).

Ciasto partiami rozwałkowywać na stolnicy, za pomocą literatki (moja miała średnicę 5,5 cm) wyciąć kółka. Ciasto nafaszerować i zlecić uszka (krok 8.)

Uszka gotować 3 - 5 minuty od czasu wypłynięcia w lekko osolonej wodzie.

Moja rada: Często robiąc uszka przygotowuje ich więcej, wtedy gotuje je krócej (3 minuty) i zamrażam. A w dzień wigilii wrzucam do wrzącej wody na 2 minuty i są gotowe.

Źródło: <http://kuchniawedwoje.pl/uszka-z-grzybami/>