



Uszka z grzybami

przepisy.pl



 90 minut  6 osób  Trudne

Składniki:

- grzyby suszone - 200 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 2 sztuki
- cebula - 2 sztuki
- czosnek ząbek - 1 sztuka
- masło - 1 łyżeczka
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- mąka - 500 gramów
- woda - 200 mililitrów
- żółtka - 4 sztuki
- sól - 1 łyżeczka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny**

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, wody, soli i jajek wyrób ciasto. Po wyrobieniu odstaw ciasto w chłodne miejsce na 20 minut.
2. Grzyby (borowiki, podgrzybki, kurki) namocz, następnie przecedź (zachowaj wodę) i drobno posiekaj. Cebule i czosnek drobno pokrój.
3. Na Ramie smaż cebulę, następnie czosnek i grzyby. Jak grzyby się usmażą wlej szklanekę wody z moczenia grzybów.
4. Dodaj przyprawę Knorr i duś, aż prawie cały płyn odparuje.
5. Pod koniec duszenia dodaj masło oraz posiekaną natkę pietruszki. Dokładnie wymieszaj i odstaw farsz do ostygnięcia.
6. Ciasto rozwałkuj jak najcieniej. Wytnij nożem kwadraty o boku 3 centymetrów.
7. Na każdy nakładaj małą porcję farszu. Następnie sklej brzegi ciasta tak, aby powstał trójkąt. Po czym okręć na palcu rogi trójkąta i sklej je ze sobą. Gotowe uszka odłóż, aby ciasto lekko wyschło. Następnie ugotuj w osolonym wrzątku. Podawaj jako dodatek do czystych zup, jak na przykład barszcz, lub samodzielnie polane masłem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl