

Dodana: 22 listopad 2022 10:05

Zmodyfikowana: 3 styczeń 2023 10:22

# Uszka z grzybami - Koło Gospodyń Wiejskich „Nove Dworzanki”

Uszka z grzybami - Koło Gospodyń Wiejskich „Nove Dworzanki”



## Składniki

### Ciasto:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2/3 szklanki gorącej wody
- szczypta soli

### Farsz:

- duża garść suszonych grzybów (np. podgrzybki)
- 1 żółtko
- 1 cebula
- 3 łyżki oleju roślinnego (do smażenia)
- 1 łyżka stołowa bułki tartej, sól i pieprz do smaku

## Przygotowanie ciasta

Na stolnicę przesiewamy przez sito mąkę pszenną. Dosypujemy sól. Usypujemy górkę z mąki, pośrodku robimy wgłębienie, w które wlewamy bardzo ciepłą wodę. Zagniatamy ciasto, aż do jednolitej, elastycznej masy. W razie potrzeby podsypujemy mąką. Formujemy w kulę, owijamy folią i wkładamy na 20 min. do zamrażarki.

## Przygotowanie farszu

Grzyby namaczamy przez 2-3 godziny, a najlepiej zostawiamy je na noc w wodzie. Grzyby wraz z wodą przelewamy do garnka i gotujemy na niewielkim ogniu, pod przykryciem – 20 min. Jeśli moczyły się ok. 2 godz, do zagotowania wody – jeśli moczyły się przez całą noc.

Wyjmujemy i odsączamy z wody. Kroimy drobno. Cebulę obieramy, kroimy w drobne piórka i szklimy na patelni. Dorzucamy do niej grzyby i razem podsmażamy ok. 10 minut. Solimy, pieprzymy do smaku.

Przekładamy grzybowo-cebulowa masę do miski, studzimy. Dodajemy żółtko i bułkę tartą. Mieszymy.

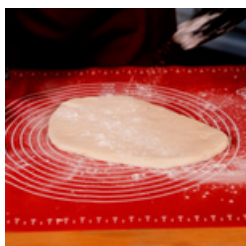
#### *Przygotowanie uszek*

Ciasto rozwałkowujemy na stolnicy na grubość ok. 2 mm. Wykrawamy z niego małe kółka, na które nakładamy odrobinę farszu. Zwijamy w uszka (jak na pierogi, tylko końce sklejamy ze sobą)

Wrzucamy na parę minut (do wypłynięcia) do gotującej się wody. Wyławiamy. Podajemy w barszczu.

Do przygotowania farszu polecamy użycie grzybów od podlaskich producentów, np.:

1. Polinatu - <https://produkty.podlaskie.eu/polinat> (<https://produkty.podlaskie.eu/polinat>)
2. Jarosława Jackiewicza - <https://produkty.podlaskie.eu/przetworyjackiewicz> (<https://produkty.podlaskie.eu/przetworyjackiewicz>)



[\(/resource/image/2/1138/255/609/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/255/609/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/255/608/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/255/608/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/255/610/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/255/610/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/255/611/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/255/611/0x0.jpg)