Uszka wigilijne z grzybami

Przepis dodany przez użytkownika Michał Skawiński

Chyba nikt nie wyobraża sobie Wigilii bez barszczu z uszkami. Chociaż są bardzo proste w wykonaniu, niejednokrotnie przegrywają z wyrobami ze sklepowej półki. Ja zachęcam jednak do wykonania tych pierożków samemu. Nie ma jak domowe!

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:
- Suszone Grzyby - 25 dag dag
- Cebule - 2 małe szt.
- Bulka tarta - 2 łyżka(i)
- Sól, pieprz - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

1. Suszone grzyby (najlepiej borowiki) opłukać, zalać zimną wodą i zostawić na noc. Następnie gotować grzyby w tej wodzie przez około 1 ½ godziny. Odcedzić i ostudzić (wodę można dodać do barszczu lub do kapusty z grzybami). Cebulę obrać, opłukać i pokroić w grubą kostkę. Zeszklić na rozgrzanym oleju i ostudzić. Zmielić razem z grzybami w maszynce do mięsa. Jeżeli farsz jest wodnisty można do niego dodać bułkę tartą. Przyprawić solą i pieprzem do smaku (farsz powinien być pikantny).

2. Ciasto na uszka:
50 dag mąki pszennej
1 jajko
3 łyżki oliwy z oliwek
ok. 1 szklanka wrzącej wody

3. Do przesianej mąki pszennej dodać jajko i oliwę z oliwek. Mieszając wszystko wlewać wrzącą wodę. Zagnieść ciasto i włożyć do lodówki na około 1 godzinę. Następnie rozwałkować je na grubość około 3 mm i wycinać krążki (o średnicy około 5 cm). Na każdy krążek kłaść łyżeczką nadzienie i sklejać uszka.

4. Do wrzącej osolonej wody wrzucić uszka i gdy wypłyną gotować jeszcze około 2 minut. Wyciągnąć. Rozłożyć na talerzach i zalać gorącym barszczem.

Uwagi:
Z podanych składników wyjdzie około 10 porcji i około 100 uszek.