

USZKA

„Barszcz jest wspaniały, ale jeszcze lepiej, kiedy pływają w nim delikatne, rozpływające się w ustach grzybowe uszka.

Nadzienie, które Wam proponuje jest z suszonych grzybów, które idealnie łączą się z kwaśno-słodkim barszczykiem. A lepienie? Każde uszko jest jak arcydzieło.”



SKŁADNIKI:

NACIASTO:

- 1,5 szklanki mąki pszennej
- $\frac{3}{4}$ szklanka gorącej wody
- 1 łyżka masła/oleju
- szczypta soli

NA FARSZ:

- ok 3 szklanek suszonych grzybów
- 1 cebulka
- 2 łyżki orzechów włoskich łuskanych
- Sól
- Świeżo mielony pieprz
- Ewentualnie nać pietruszki świeża lub suszona

PRZYGOTOWANIE:

FARSZ:

- Suszone grzyby zalać wodą w garnku. Moczyć min 1 godzinę. Po tym czasie grzyby ugotować do miękkości. Następnie odcedzić.
- Na patelni podsmażyć drobno posiekaną cebulkę na łyżce masła do miękkości.
- Grzyby zblendować razem z orzechami i cebulką, ale tak by w masie pozostały pewne drobne grudki (nie mieć na całkiem gładki farsz). Przyprawić solą, sporą ilością świeżo mielonego pieprzu i ewentualnie natką pietruszki. Farsz przestudzić.
- Aby zrobić ciasto na uszka. Do gorącej wody dodać masło lub olej. Do mąki dodać dużą szczyptę soli i zalać wodą z tłuszczem (jeśli będzie potrzeba należy dodać odrobinę więcej gorącej wody). Wyrabiać ciasto w robocie kuchennym z hakiem lub ręcznie, aż ciasto będzie elastyczne i miękkie. Gotowe ciasto zawinąć w folię spożywczą aby odpoczęło. Zawinięcie w folię jest konieczne, aby ciasto nie obeschło.
- Ciasto podzielić na dwie porcje i wałkować cienko. Wykrawać okręgi (moje były ok 5 cm). Uszka można robić w różnych rozmiarach, jednak takie ze szklanki zwykłej będą trochę za duże. Warto poszukać czegoś odrobinę mniejszego. Na wycięte okręgi wyłożyć ok $\frac{3}{4}$ łyżeczki farszu i lepić jak normalny pieróg na pół. Następnie końce pierogów połączyć za sobą na palcu. Możesz zobaczyć ten sposób u mnie na Instagramie.
- W celu zamrożenia surowych uszek (ja taki sposób wolę), uszka posypać mąką, wyłożyć na tackę posypaną mąką plastikową, papierową itp., zapakować tackę w folię i zamrozić. Gotować wrzucając zamrożone uszka do gorącej osolonej wody.