

Uszka z grzybami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: Benka, dnia 6 Stycznia 2013r. o 23:44

Tagi: mąka, suszone grzyby, cebula, uszka

Rodzaj dania: dania jarskie pierogi potrawy mączne zupy

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa: danie bezmięsne

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka dowolna	200	g	dodatki
żółtko	1	szt.	nabiał
masło	1	łyżeczka	nabiał
grzyby suszone	1	garść	warzywa
cebula	1	szt.	warzywa
olej lub oliwa dowolna	1	łyżka	płynny i sosy
sól	do smaku	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	do smaku	szczypta	przyprawy i zioła

Opis

Grzyby namoczyć i ugotować w osolonej wodzie do miękkości.

Na patelni podsmażyć drobno posiekana cebulę.

Odcedzone grzyby przekręcić przez maszynkę razem z cebulką. Doprawić solą i pieprzem - jak farsz będzie rzadki można dodać odrobinę bułki tartej.

Z mąki, żółtka, miękkiego masła i letniej wody zagnieść ciasto na pierożki. Rozwałkować i wykrawać kwadraciki, nakładać farsz i złożyć po przekątnej na trójkąty - zlepić i złączyć ze sobą dwa brzegi.

Gotować w posolonym wrzątku.



Dla ilu osób: 7

Danie dietetyczne: tak

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: