

Czysty barszcz grzybowy z uszkami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: czarna, dnia 4 Stycznia 2014r. o 20:56

Tagi: suszone grzyby, wigilia, boże narodzenie, zakwas, uszka, barszcz wigilijny, barszcz grzybowy, barszcz na zakwasie

Rodzaj dania: dania jarskie kuchnia regionalna

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: Galicja

Rodzaj mięsa: danie bezmięsne

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka żytnia	5	łyżka	dodatki
czosnek	3	ząbek	warzywa
chleb dowolny	1	kromka	dodatki
grzyby suszone	1	garść	warzywa
mąka pszenna	200	g	dodatki
jajo kurze	1	szt.	nabiał
sól	1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła
grzyby suszone	50	g	warzywa
bułka sucha	1	szt.	dodatki
cebula	1	szt.	warzywa
olej słonecznikowy	1	łyżka	pliny i sosy

Opis

Składniki na zakwas (mąkę żytnią, czosnek i kromkę chleba) wrzucić do litrowego słoika i zalać wodą. Odstawić na 3-4 dni w ciepłe miejsce. Garść grzybów namoczyć dzień wcześniej w szklance wody. Przebrać do garnka, dolać 1 szklankę wody i zagotować. Dodać przecedzony zakwas i gotować na małym ogniu 15-20 minut. Doprawić solą i pieprzem.

Grzyby na farsz namoczyć, odgotować (wywar można dodać do barszczu) i przemielić przez maszynkę o drobnym sitku razem z podsmażoną cebulką i namoczoną, a potem odcisniętą bułką. Wymieszać i doprawić solą i pieprzem.

Z mąki, jajka, soli i oleju zarobić ciasto dolewając wrzątku.

Cienko rozwałkować i pokroić na kwadratowe placuszki.

Uformowane uszka gotować we wrzątku do wypłynięcia.

Uszka zalać barszczykiem i dodać łyżkę smażonej cebulki.

Smacznego :)



Dla ilu osób: 3

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: