

## „Barszcz z uszkami ”

### Uszka z kapusta i grzybami –

#### SKŁADNIKI:

##### Ciasto

- mąka tortowa - 300g,
- bardzo ciepła woda - 125ml,
- jajo świeże - 1 sztuka,
- olej - 2 łyżki,
- sól - 1/2 łyżeczki, szczypta cukru;

##### Farsz

- kapusta kiszona z marchewka - ok 500g,
- grzyby leśne suszone tj. podgrzybki, borowiki - 35g,
- cebula - 1 duża,
- olej do smażenia - 2-3 łyżki,
- ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól

##### Zakwas na barszcz:

- 2 buraki
- 2 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 1 łyżka soli gruboziarnistej
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1 kromka razowego chleba
- Czysty barszcz:  
2-3 buraki , 1 gruby plaster selera , jabłko , 2 ząbki czosnku  
1 liść laurowy, 3 ziarna ziela angielskiego  
3 szklanki przecedzonego przez ściereczkę zakwasu  
sól , pieprz, cukier

### Wykonanie

Przygotowania farszu- Grzyby gotować w niewielkiej ilości wody -następnie pokroić drobno. Pokroić też kapustę kiszoną i cebulkę. Cebulę podsmażyć na oliwie, następnie dodać kapustę i grzyby. Dodać szczyptę soli i pieprzu, następnie dolać 1,5 szklanki wrzątku lub wywaru po gotowaniu grzybów. Zostawić pod przykryciem na średnio-małym ogniu, aż cała woda wyparuje. Doprawić- farsz musi być ostry. Farsz najlepiej jest zmielić przy pomocy blendera lub maszynki do mielenia.

Ciasto -Do miski wrzucić mąkę, wlać gorącą (nie wrzącą) wodę, dodać sól i mieszać. Wyrobić, a następnie dzielić na mniejsze części i wałkować cienko. Wykrawać szklanką kółka. Na każde koło układać farsz i zlepić brzegi z tym że końce tych pierożków zlepiamy, najlepiej zawijać je wokół palca. Uszka wrzucamy do wrzącej wody z odrobiną tłuszczu, delikatnie mieszamy drewnianą łyżką i po wypłynięciu gotujemy przez ok. 3-4 minuty.

Wyjmujemy je łyżką cedzakową, układamy jeden obok drugiego, uważając aby się nie zlepiły. Kiedy wypuszcza resztki wody, przekładamy je na inny, suchy talerz. Uszka podajemy z barszczem czerwonym.

#### Przygotowanie Barszczu

Buraki obieramy i kroimy w plastry. Wkładamy do litrowego słoika, dodając przyprawy i pokruszony chleb. Zalewamy 3 szklankami przegotowanej, ciepłej wody i odstawiamy na 3-4 dni. Robimy czysty barszcz: Buraki obieramy i tniemy na plastry. Układamy w garnku, dodajemy obrane, pokrojone w ćwiartki jabłko, seler, pokrojony w słupki czosnek. Wlewamy 2-3 szklanki wody i gotujemy na małym ogniu godzinę. Dodajemy zakwas, zagotowujemy. Przykrywamy, odstawiamy na kilka godzin. Przecedzamy i podgrzewamy.

Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich „Rozdrażew”