

Wigilijny barszcz z uszkami

data aktualizacji: 2020.12.24 autor: Beata Pierzchała



Składniki

na barszcz:

- 2 kg buraków ćwikłowych
- 70 g suszonych grzybów
- 2 cebule
- 2 ziarenka ziela angielskiego
- 1 liść laurowy
- sok z cytryny
- cukier
- sól i pieprz

na ciasto:

- 200 g mąki
- 1 łyżka oleju
- sól

na nadzienie:

- grzyby z wywaru
- 1 łyżka tartej bułki
- 1 łyżka masła
- 1 cebula
- 1 jajko
- sól i pieprz

Przygotowanie

Grzyby umyj, zalej niewielką ilością zimnej wody. Mocz 2-3 godz., potem ugotuj do miękkości w tej samej wodzie, odcedź (wywar zachowaj). Buraki obierz, opłucz, drobno pokrój lub zetrzyj na tarce o dużych oczkach, wrzuc do garnka. Dodaj obrane i pokrojone cebule oraz przyprawy. Wlej 3 litry zimnej wody i gotuj, aż buraki będą miękkie. Gdy wystygną, przecedź wywar, dolej wywar z grzybów, zagotuj. Barszcz przypraw cukrem, pieprzem, solą i sokiem z cytryny.

Przygotuj uszka: cebulę obierz, posiekaj, zeszklij na maśle. Dodaj posiekane grzyby i bułkę tartą, wymieszaj. Gdy masa przestygnie, wbij jajko, wymieszaj. Nadzienie przypraw pieprzem oraz solą. Mąkę i szczyptę soli wymieszaj widelcem z kilkoma łyżkami gorącej wody oraz olejem. Gdy masa przestygnie, zagnieć ciasto. Cienko je rozwałkuj i pokrój na nieduże kwadraty. Na każdym ułóż porcję nadzienia. Złóż ciasto po przekątnej. Mocno zlep, zaciskając brzegi powstałych trójkątów. Dwa końce zlep formując uszka. Włóż uszka do lekko posolonego wrzątku i gotuj, aż wypłyną. Odcedź, rozłóż do talerzy i zalej gorącym barszczem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37633-wigilijny-barszcz-z-uszkami>