Uszka z grzybami do barszczu: ciasto i farsz bez jajka

WYCHODZI ok. 80 uszek | PRZYGOTOWANIE 1 godz. 30 min | GOTOWANIE 40 min

grzyby namocz na noc!

✂ odetnij i weź do sklepu

Lista zakupów

WARZYWA I OWOCE

- [ ] 1 cebula

SUCHE

- [ ] mąka pszenna, 300 g
- [ ] suszone grzyby (borowiki, podgrzybki), 40 g

SPRAWDŹ W DOMU

- [ ] olej (30 g do ciasta, 2 łyżki do farszu)
- [ ] drobno zmielony pieprz
- [ ] sól

Składniki

- 300 g mąki pszennej
- 200 ml wrzącej wody
- 30 g oleju
- szczypta soli do ciasta
- 40 g suszonych grzybów (borowiki, podgrzybki)
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju do farszu
- sól i drobno zmielony pieprz

Krok po kroku

1. **Namocz grzyby**
   Namocz grzyby w zimnej wodzie na kilka godzin lub na noc.
2. **Ugotuj grzyby**
   Wylej wodę z moczenia, zalej grzyby świeżą wodą i gotuj pod przykryciem na małym ogniu około 20 minut. Wywar zachowaj.
3. **Podsmaż grzyby z cebulą**
   Zeszklij drobno posiekaną cebulę na oleju przez około 6 minut, dodaj grzyby, dopraw, smaż 2-3 minuty.
4. **Posiekaj farsz**
   Posiekaj farsz drobno i ostudź.
5. **Zagnieć ciasto**
   Zagnieć ciasto z mąki, soli, wrzącej wody i oleju przez około 5 minut, odstaw pod przykryciem na około 30 minut.
6. **Wytnij kółka**
   Rozwałkuj ciasto na około 2 mm, wycinaj kółka 4,5 cm, nakładaj po 1/3 łyżeczki farszu.
7. **Zlep uszka**
   Złóż kółko na pół, zlep brzegi, połącz końce wokół palca.
8. **Ugotuj uszka**
   Gotuj partiami w osolonej wodzie na umiarkowanym ogniu około 1-2 minut.
9. **Podawaj w barszczu**
   Podawaj w barszczu.

Aktualizacja: październik 2026 · © Vegezone

zeskanuj, otworzy się przepis