



Barszcz z uszkami

Składniki

Na barszcz

- 2kg buraków
- 2,5 l wody
- 2 kwaśne jabłka
- 2 marchewki
- 1 cebula
- 4 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- Kilka ziaren ziela angielskiego
- Kilka suszonych grzybów
- sól
- pieprz
- cukier
- ocet

Na uszka

- 500g suszonych grzybów
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju
- sól
- pieprz
- 2 szklanki Mąki Basi Poznańskiej
- letnia woda
- 1 łyżka oliwy

Sposób przygotowania

Barszcz

Buraki obrać ze skóry i pokroić w małe kawałki. Marchewkę i cebulę obrać i również pokroić. Wszystkie składniki zalać wodą i powoli gotować na średnim ogniu, nie dopuszczając do wrzenia. Odstawić na noc. Następnego dnia powtórzyć – gotować na średnim ogniu nie doprowadzając do wrzenia, dodać przyprawę i odstawić.

Uzka

Przygotować uszka. Grzyby namoczyć i ugotować. Następnie należy je odsączyć i drobno posiekać. Cebulę pokroić w drobną kosteczkę i usmażyć z grzybami, doprawić solą i pieprzem. Z mąki, oliwy i letniej wody zrobić ciasto o dosyć luźnej konsystencji. Następnie należy je cienko rozwałkować i wycinać za pomocą wąskiej szklanki. Na każde wycięte ciasto wyłożyć łyżeczkę farszu i zlepić. Gotować w lekko osolonej wodzie do momentu wypłynięcia. Podawać z gorącym barszczem.