

Przepis na bezglutenowe uszka z grzybami



Składniki:

Składniki ciasta:

- ☐ 400ml koncentratu mąki domowej BEZGLUTEN
- ☐ 1 łyżka masła klarowanego
- ☐ 200ml gorącej wody
- ☐ Sól

Składniki na farsz:

- ☐ 20g suszonych i namoczonych dzień wcześniej borowików

- ☐ 1 duża cebula
- ☐ Sól
- ☐ Pieprz BEZGLUTEN do smaku
- ☐ 1 łyżka posiekanej drobno natki pietruszki

Przygotowanie

Cebulkę podsmażamy na patelni, dodajemy pokrojone w wąskie paski grzyby. Całość smażymy do momentu, aż grzyby będą miękkie, a następnie siekamy nożem. Doprawiamy solą i pieprzem. W czasie, kiedy grzyby się duszą, przygotowujemy ciasto. Wszystkie jego składniki mieszamy ze sobą do uzyskania jednolitej konsystencji. W razie potrzeby, dodajemy więcej wody. W trakcie lepienia uszek, porcje ciasta przechowujemy w woreczku (żeby nie wyschło). Ciasto rozwałkowujemy pomiędzy dwoma papierami do pieczenia na grubość ok. 3mm i wycinamy nożem kwadraty. Do środka wkładamy $\frac{1}{2}$ łyżeczkę farszu, kwadrat składamy, końcówki spinamy w charakterystyczny kształt uszka. Tak przygotowane uszka wrzucamy na kilka minut do wrzącej i osolonej wody z dodatkiem masła, a następnie odcedzamy na sitku i przelewamy lodowatą wodą. Smacznego!