

# ANIA STARMACH

## Wigilijny barszcz czerwony z uszkami

### Co kupić?

#### Barszcz

- 5l wody
- 4 korzenie pietruszki
- 6 marchewek
- 1 seler
- 1 por
- 2 cebule
- 4kg buraków
- 20g suszonych grzybów
- 150ml wody do namoczenia grzybów
- 2l przygotowanego wcześniej zakwasu (link do zakwasu znajdziesz we wskazówkach)
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 0.5 cytryny (sok z połówki cytryny)
- 2 ząbki czosnku
- 1 duża szczypta majeranku
- 1 łyżka masła
- sól, pieprz

#### Uszka

- 600g mąki pszennej
- 400ml ciepłej wody (temperatura około 50 stopni)

#### Farsz

- 120g suszonych prawdziwków
- 500ml wody

# ANIA STARMACH

- 1 cebula
- 1 łyżka masła
- miąższ z jednej bułki kajzerki
- sól, pieprz

## Jak przygotować?

### Barszcz

1. Grzyby umieść w niewielkim rondelku i zalej ciepłą wodą (około 150 ml), po 30 minutach rondelk umieść nad ogniem i podgrzewaj na niewielkim ogniu przez około 40 minut. Po tym czasie grzyby posiekaj, wodę zachowaj.
2. Dwie cebule obierz, drobno posiekaj i przysmaż na maśle.
3. Warzywa (buraki, marchew, seler, pietruszka, por) obierz i zetrzyj na tarce o dużych oczkach (możesz się też wspomóc robotem kuchennym ze specjalną nakładką).
4. Warzywa umieść w dużym garnku, dodaj przysmażoną cebulę, wodę, liście laurowe, ziele angielskie.
5. Barszcz zagotuj, a następnie gotuj na małym ogniu przez 30 minut.
6. Po tym czasie przelej barszcz przez sito, tak aby pozbyć się wszystkich warzyw (możesz też wyłowić warzywa łyżką cedzakową).
7. Do barszczu dodaj zakwas, grzyby i wodę spod grzybów, rozgnieciony czosnek, cukier, sok z cytryny, majeranek.
8. Barszcz ponownie zagotuj, pozbądź się czosnku, dopraw solą i pieprzem, podawaj z uszkami.

### Uszka (około 120 sztuk)

9. Grzyby zalej ciepłą wodą, odstaw na 2 – 3 godziny.
10. Po tym czasie grzyby z wodą przelej do rondelka i gotuj na małym ogniu przez 45 minut (aż grzyby będą miękkie).
11. Cebulę obierz, posiekaj i przysmaż na maśle, przełóż do miski.
12. Grzyby odcedź (wodę zachowaj) i drobnutko pokrój, umieść w misce.
13. Miąższ kajzerki namocz w wodzie po grzybach, dodaj do grzybów.

# ANIA STARMACH

14. Farsz wymieszaj i dopraw do smaku solą i pieprzem.
15. Teraz czas na ciasto: mąkę umieść na stolnicy, powoli dodawaj ciepłą wodę. Ciasto wyrabiaj, aż stanie się gładkie i elastyczne, powinno być dość miękkie.
16. Ciasto umieść na talerzyku i przykryj miską, powinno odpoczywać około 30 minut.
17. Po tym czasie odkrój kawałek ciasta i bardzo cienko rozwałkuj, w cieście wycinaj małe kółka.
18. Na środku każdego kółka nakładaj małą porcję grzybowego ciasta, zlep brzegi, a następnie zlep końce.
19. Uszka wrzucaj (partiami, nie wszystkie na raz) na wrzątek i gotuj 1 – 2 minuty.
20. Uszka możesz zjeść od razu, zamrozić lub przechowywać 3 – 4 dni w lodówce.