Uszka z grzybami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 5 minut+ około 45 minut lepienia uszek
Liczba porcji: około 60 uszek
Czas gotowania: 15 minut+ 10 minut gotowania uszek

Użyte akcesoria :

- nóż
- mieszadło

Przygotowanie :

1. 50 g suszonych grzybów przełożyć do garnka, zalać 1 litrem wody, odstawić na około 5-6 godzin.
2. Po upływie tego czasu grzyby gotować około 30 minut w wodzie, w której się moczyły. Odsączyć je z wody, wystudzić.
3. W naczyniu miksującym zamontować nóż, odważyć 50 g cebuli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, posiekać cebulę. Czas 10 sekund, prędkość 4.
4. Zdjąć pokrywę, do naczynia dodać odsączone z wody grzyby, założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ponownie wszystko rozdrobnić. Czas 20 sekund, prędkość 5.
5. Zdjąć pokrywę, przy pomocy silikonowej łopatki zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ponownie wszystko rozdrobnić. Czas 15 sekund, prędkość 5.
6. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, zamontować mieszadło. Dodać 30 g masła, wsypać pół płaskiej łyżeczki soli i pół płaskiej łyżeczki czarnego mielonego pieprzu. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko podsmażyć. Temperatura 80°C, czas 5 minut, prędkość 2.
7. Zdjąć pokrywę, farsz grzybowy przełożyć do miseczki, wystudzić.
8. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Dodać wszystkie składniki na ciasto na uszka, czyli: 230 g mąki pszennej, 150 g letniej wody, 1 żółtko i pół łyżeczki soli. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać wszystko razem. Czas 30

sekund, prędkość 3.

9. Teraz potrzeba ciasto zagnieść. Opcja ugniatanie, czas 2 minuty, prędkość 2.
10. Zdjąć pokrywę, ciasto przełożyć na stolnicę podsypaną mąką, jeszcze krótko zagnieść dłonią.
11. Ciasto podzielić na 2 części. Jedną zakryć ścierką, by się nie wysuszyła. Drugą część ciasta bardzo cienko rozwałkować przy pomocy drewnianego wałka (w razie potrzeby stolnicę nadal podsypywać niewielką ilością mąki).
12. Z rozwałkowanego ciasta wykrawać kółka o średnicy nie większej niż 5 cm. Na każdym kółku położyć odrobinę farszu grzybowego. Brzegi ciasta zlepić ze sobą jak na pieroga, następnie złączyć ze sobą dwa brzegi pierożka tak, aby w środku powstała dziurka.
13. Tak samo postąpić z drugą połową ciasta.
14. Uszka gotować w osolonej do smaku wodzie około 2 minut od czasu ich wypłynięcia na powierzchnię.

Wskazówki :

1. Surowe uszka przed gotowaniem można zamrozić. Należy je poukładać obok siebie (ale tak, by się nie stykały) na tacce i włożyć do zamrażalnika. Kiedy uszka się całkowicie zamrożą przełożyć je do woreczka i przechowywać w zamrażalniku.

2. Zamrożone uszka gotować w osolonej wodzie od razu po wyjęciu ich z zamrażalnika.