



Kolorowe uszka z grzybami

Autor: Niezapominajka

Osób: 3

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Ciasto:

Na stolnicę przesiać mąkę, dodać jajko, sól, ciepłą wodę z rozpuszczonym masłem, śmietaną, posiekać.

Następnie podzielić na trzy części. Do jednej części dodać pure z dyni, do drugiej młody jęczmień mielony i szpinak, trzecią część pozostawić jasną.

Wszystkie trzy kolory ciasta oddzielnie zagnieść, zawinąć w folię i odłożyć na pół godziny. Ciasto powinno mieć konsystencję taką jak na pierogi, gdy jest zbyt rzadkie dodać więcej mąki.

Farsz:

Na rozgrzanym maśle zeszklić posiekaną cebulę, dodać starte na tarce pieczarki, odparować. Suszone grzyby umyć, zamoczyć w ciepłej wodzie przynajmniej na 2 godziny, następnie ugotować, ostudzić, drobno posiekać. Komosę ryżową i soczewicę oddzielnie wsypać na sito, przelać wrzącą wodą i ugotować według przepisu na opakowaniu. Ugotowaną i osączoną komosę ryżową, grzyby i soczewicę połączyć z pieczarkami, doprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać i chwilę podsmażyć.

Każdy kolor ciasta oddzielnie rozwałkować, foremką do babeczek wykroić krążki, nałożyć porcje farszu, złożyć na pół i dokładnie zlepować. Oba rogi pierożka zawinąć na palcu i zlepować. Wrzucać do wrzącej, osolonej wody i gotować około 3 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię wody.

Ciasto:

0,5 kg mąki tortowej

1 jajko

1 szkl. ciepłej wody

2 łyżki masła łąciate

1 łyżka gęstej śmietany 30% łąciata

0,5 łyżeczki soli

Dodatkowo:

1 kulka szpinaku mrożonego

1 łyżka sproszkowanego młodego jęczmienia

3 łyżki pure z dyni

Farsz:

40 dag pieczarek

1 cebula

2-3 dag suszonych grzybów

3-4 łyżki soczewicy czerwonej

3-4 łyżki komosy ryżowej

2 łyżki masła łąciate

Sól i pieprz do smaku