

Wigilijny barszcz czerwony z uszkami



Barszcz czerwony to bardzo tradycyjna zupa wigilijna. Na pewno pojawi się na każdym wigilijnym stole, więc przyda się Wam dobry przepis na wigilijny barszcz czerwony z uszkami.

Składniki:

Ciasto na uszka:

- 350 g mąki pszennej
- około 150 ml gorącej wody
- 1 jajko
- szczypta soli

Farsz:

- 600 g kapusty kiszzonej
- 50 g suszonych grzybów
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- sól
- pieprz

Barszcz:

- 1,5 kg czerwonych buraków
- 2 - 2,5 l wody
- 3 marchewki
- 2 średnie pietruszki
- 1 mały seler
- 2 kwaśne jabłka
- sok z 1/2 cytryny
- 2 ząbki czosnku
- 2 duże suszone grzyby
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 8 ziaren czarnego pieprzu
- 2 listki laurowe
- sól
- pieprz świeżo mielony
- cukier trzcinowy lub miód
- majeranek - opcjonalnie

Wykonanie KROK PO KROKU:

Przygotowanie uszek:

1. Z mąki, jajka i wody, szybko zagnieść ciasto, zawinąć w folię spożywczą, odłożyć na około 40 minut lub dłużej.
2. Grzyby zalać wodą, gotować do miękkości, po ugotowaniu odcedzić (zostawić wodę z gotowania grzybów). Grzyby drobno posiekać lub zmielić w maszynce do mięsa.
3. Cebule posiekać w kostkę.
4. Kapustę kiszoną wypłukać w wodzie i dokładnie odcisnąć, pokroić na drobne kawałki.
5. Na patelni rozgrzać olej, przesmażyć cebulę przez 3 minuty, następnie dodać czosnek, grzyby i kapustę, smażyć przez 8 minut ciągle mieszając, dodać odrobinę wody, która została po ugotowaniu grzybów, doprawić do smaku, zdjęć z ognia, przestudzić.
6. Ciasto rozwałkować, pokroić na kwadraty o wymiarach 4 x 4 cm.
7. Na każdy z kwadratów nałożyć łyżkę farszu. Ciasto skleić tak, aby powstał trójkąt, następnie skleić ze sobą dwa końce trójkąta, owijając uszko wokół palca, powstanie "pierścionek".
8. Do dużego garnka wlać wodę, zagotować z łyżką soli, na wrzątek wrzucić uszka, gotować przez około 2 minuty do chwili, kiedy wypłyną na wierzch, wyjąć łyżką cedzakową.

Przygotowanie barszczu:

1. Buraki obierać ze skórki, przekroić na mniejsze kawałki.
2. Pozostałe warzywa również obrać ze skórki, umyć.
3. Do dużego garnka nalać wodę, dodać warzywa, zagotować.
4. Kiedy barszcz nabierze pięknego bordowego koloru, dodać sok z cytryny, zakwaszenie barszczu sprawi, że kolor pozostanie wyraźny.
5. Do barszczu dodać majeranek, przyprawić pozostałymi przyprawami.
6. Gotować barszcz pod przykryciem do miękkości warzyw.
7. Ugotowany barszcz można zestawić z ognia, odstawić w chłodne miejsce do następnego dnia.
8. Barszcz przed podaniem precedzić przez sito, jeszcze raz doprawić do smaku przyprawami.
9. Nalać porcję na talerz, włożyć kilka uszek.
Smacznego!

Zobacz więcej: <http://www.familie.pl/artukul/Wigilijny-barszcz-czerwony-z-uszkami,8424,1.html#ixzz3MKlthPUe>