

## Farsz do uszek wigilijnych



## Składniki

50 g suszonych grzybów  
(prawdziwki lub  
podgrzybki)

2 łyżki masła

1 mała cebula

1 jajko

1 łyżka tartej bułki

sól, pieprz do smaku

## Opis wykonania

Wigilijne uszka to coś, na co czekam przez cały rok. Podaje się je jako dodatek do barszczu czerwonego lub zupy grzybowej. W Akademii Smaku pokażę, jak przygotować farsz do uszek.



Suszone grzyby zalej wodą tak, by je w całości przykryła i odstaw na całą noc.



Grzyby ugotuj do miękkości pod przykryciem, następnie odsącz. Cebulę obierz, pokrój w małą kosteczkę, smaź na złoty kolor na maśle. Ugotowane grzyby drobno posiekaj i przesmaż na maśle razem z cebulką.



Dodaj tartą bułkę i jajko, przypraw solą i pieprzem do smaku, dokładnie wymieszaj.