

Uszka wigilijne - porady

Dodany przez patryshia

Jezeli te uszka sa do barszczu, to przed podaniem nie potrzeba ich odgrzewac. Po zrobieniu uszek zagotowac we wrzacej wodzie az ciasto bedzie miekko-twardawe. Odcedzic. Nasmarowac blache lub plaski talerz maslem i rozlozyc na niej uszka pojedyncza warstwa (w ten sposob sie nie posklejaja i nie podra). Przykryc sciereczka. Gdy wystygna, mozna je zamrozic, lub przechowywac w lodowce, przykryte plastikiem, do 3 dni.

Jesli podajesz barszcz w wazie, wrzuc do niego uszka tuz przed podaniem. Jesli na poszczegolnych talerzach, dodaj po kilka uszek do kazdego. Cieplo barszczu ogrzeje uszka i barszcz nie bedzie za goracy. Jezeli uszka sa podane osobno, przelej je wrzatkami tuz przed podaniem, i polej mala iloscia roztopionego masla.

