**Uszka z wiśniami**

Ciasto: ½ kg mąki pszennej uniwersalnej (500), 1 jajko, woda, ½ łyżeczki soli.

Nadzienie: wiśnie wydrylowane i odsączone z soku.

Z podanych składników zagnieść ciasto, dodając wody tyle, aby było elastyczne i nie kleiło się do rąk. Ciasto rozwałkować nadając mu formę prostokąta. Pokroić na kwadraciki o boku 3-4 cm. Na każdym kwadraciku położyć wiśnię. Kwadracik ciast z wiśnią złożyć na pół wzdłuż przekątnej i zlepić brzegi. Zlepić ze sobą rożki powstałego trójkąta formując uszko. Okrawki ciasta zagnieść, ponownie rozwałkować i nadziać wiśniami.

Uformowane uszka wrzucać partiami do wrzącej, osolonej wody z dodatkiem oleju i krótko zamieszać. Od momentu wypłynięcia gotować najwyżej minutę.

Podawać na ciepło ze śmietaną i cukrem. Można dodać je do zupy wiśniowej. Na zimno bez dodatków też smakują.