

Guokui



NORUAS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso mielone	300 gram
mąka	2 szkl
woda	3/4 szkl
pieprz syczański	1 szczypta
chili mielone	1/3 łyżeczki
czosnek	2 ząbki
ciemny sos sojowy	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso mielone mieszamy z papryczką chili, rozgniecionym czosnkiem, sosem sojowym, pieprzem i odkładamy na co najmniej pół godziny do lodówki.
- KROK 2 Ugniatamy mąkę z wodą, aż do uzyskania sprężystej masy.
- KROK 3 Następnie odrywamy kawałek i wałkujemy w prostokąt. Na środku smarujemy cienką warstwę mięsa. Ciasto zwijamy w rulon trzymając za krótszy brzeg. Utrzymując ciasto pionowo zgniatamy i delikatnie rozwałkowujemy w okrągły placek. Nie należy się przejmować jeśli w niektórych miejscach mięso przebija.
- KROK 4 Następnie na patelni podgrzewamy sporą ilość oleju i nakładamy placki. Olej musi sięgać do połowy ich wysokości. Gdy się podrumieni, przerzucamy na drugi bok.
- KROK 5 Podajemy gorące z sosem chili.