

„Chińskie” pierożki z patelni :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

1 ½ szklanki mąki + mąka do podsypywania przy wałkowaniu, ½ szklanki mąki ziemniaczanej

pieprz mielony, sos sojowy, 20 pełnych łyżeczek mielonego gotowanego mięsa z kurczaka

1 marchewka

gorąca woda

1 szklanka

olej

3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew obrać i utrzeć na tarce (grube oczka) i podsmażyć na łyżce oleju. Dołożyć mięso .Smażyć mieszając .Doprawić sosem sojowym , pieprzem, trawa cytrynową , przyprawą do dań chińskich z woka .

Mąkę pszenna zmieszać z ziemniaczaną , dodać szczyptę soli i zaparzyć wrzącą wodą . Wyrobić sprężyste ciasto. Podzielić na 20 części .Przykryć ściereczką . Rozwałkować poszczególne kawałki na okrągłe placuszki .Na środek kłaść farsz .Zbierać ciasto tak by tworzyły się sakiewki.

Na głębokiej patelni wlać 2 łyżki oleju. Poruszyć patelnię tak bo olej natłuścić dno. Ułożyć sakiewki .Nalać na patelnię wody tak by sięgała prawie zakrywała pierożki, wsypać ½ łyżeczki soli . Doprowadzić do zagotowania wody i gotować pod przykryciem na małym gazie 2 minuty od zagotowania .

Wyjąć łyżką cedzakową .

Podawać zgodnie z upodobaniem polane masłem lub z sosem sojowym do maczania lub surówkami doprawionymi trawą cytrynową .

Ja podałam na surówce z tartej marchewki z tartym ogórkiem i mandarynkami doprawioną słodko pikantnym Sosem śliwkowym z imbirem (Plum sauce), trawą cytrynową i olejem.